

260088

KALB ROSÉ IN DER PRAXIS – EXKURSION ZUR KÄLBERPRODUKTION

Termine	Dienstag, 26. Mai 2026; 09:30 bis 15:30 Uhr Anmeldung bis <u>20. Mai 2026</u> über das Programm PH-Online unter folgendem Link: https://www.ph-online.ac.at/ph-agrar/wbLv.wbShowLVDetail?pStpSpNr=143676 (Bitte den Anmeldelink anklicken – dann auf das Feld LV-Anmeldedetails einsehen – Rechts oben auf Anmelden (mit den Zugangsdaten einloggen) - Studierende der Fortbildung auswählen – Anmelden)
Seminarort	Theorie Teil: 09:30 bis 12:00 Uhr Landgasthaus Dorfrichter Werkstraße 3, 4300 St. Valentin (NÖ) Tel.: +43 (0) 7435 / 20404; www.dorfrichter.at Praxis Teil: 13:15 bis 15:30 Uhr Romana und Christian Knollmayr Hofkirchen 29, 4300 St. Valentin (NÖ)
Zielgruppe	Lehrer:innen, Berater:innen und Interessierte
Leitung	Dipl.-Ing.ⁱⁿ Elisabeth LENZ LFI Österreich Mag. Max HÖRMANN LK Österreich
Referent:innen	Referent der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf Dr.ⁱⁿ Erika GUSTERER Tiergesundheit Österreich

Ziel / Inhalt

Die Exkursion „Kalb rosé“ hat das Ziel, Multiplikator:innen und landwirtschaftlich Interessierten praxisnahe Einblicke in die Produktionssparte „Kalb rosé“ zu vermitteln und ihr Fachwissen gezielt zu vertiefen. Durch die Kombination aus fachlicher Einführung, Betriebsbesichtigung und direktem Austausch mit Fachexpert:innen und Praktiker:innen werden zentrale Aspekte wie Haltung, Fütterung, Tiergesundheit, Hygiene und Wirtschaftlichkeit anschaulich vermittelt.

Theorie Teil im Landgasthaus Dorfrichter:

- Was ist „Kalb rosé“ und welche Bedeutung hat diese Produktionsform?
- Fütterung und Haltung: Spezifische Anforderungen
- Herkunft und Vermarktung: Bezug der Kälber sowie Absatzwege, Marktchancen und Wirtschaftlichkeit
- Gesundheitsmanagement: Einflussfaktoren auf die Kälbergesundheit auf dem Weg vom Geburtsort zum Mastbetrieb, Überwachung und Früherkennung von Krankheiten, Maßnahmen zur Verhinderung von Erkrankungen

Praxis Teil am Betrieb Knollmayr:

- Praktische Umsetzung am Betrieb: Fütterung, Haltung, Gesundheitsmanagement sowie Bezug und Vermarktung der Kälber
- Praxisrundgang und Diskussion: Austausch mit Betriebsleiter:innen und Expert:innen zu Herausforderungen und Erfolgsfaktoren

Verpflegung

Das Mittagessen kann auf eigene Kosten im Landgasthaus Dorfrichter eingenommen werden.

Hinweis

An- und Abreise sowie Reise- und Verpflegungskosten sind selbst zu organisieren bzw. zu tragen. Die Teilnahme ist kostenlos (gefördert im Rahmen des LFI-Projekts „Tiergesundheit und Tierhaltung 2025“, finanziert durch Bund, Land und EU).

Anreise

Bei einer Anreise über die West Autobahn wird die Ausfahrt St. Valentin genommen. Danach erfolgt die Fahrt über die Handelsstraße, Neu Thurnsdorf, die L6247, die Ennser Straße, die Langenharterstraße, die Gernotstraße bis zur Werkstraße 3.

Wir bitten, im Sinne des Klimaschutzes öffentliche Verkehrsmittel zu bevorzugen oder Fahrgemeinschaften zu nutzen (www.hey-way.com).

Weitere Informationen

Film Kalb rosé Betrieb Knollmayr: [Kalb rosé - Betriebsreportage Knollmayr](#)

Broschüre Kalb rosé Gesundheitsmanagement: <https://www.lko.at/kalb-rosé-gesundheitsmanagement+2400+4103690>

Broschüre Anforderungen an eine erfolgreiche Kalb rosé Mast: <https://www.lko.at/anforderungen-an-eine-erfolgreiche-kalb-rosé-mast+2400+4103684>

Umweltzeichen

Die Fort- und Weiterbildung der Hochschule ist mit dem Umweltzeichen für Bildungseinrichtungen ausgezeichnet. Wir bitten deshalb alle unsere

Teilnehmer:innen, Referent:innen sowie Seminarleiter:innen, bei den Veranstaltungen der Fort- und Weiterbildung das Umweltzeichen in Ihrem Handeln zu berücksichtigen

(<https://www.haup.ac.at/hochschule/zertifizierungen/umweltzeichen-bildungseinrichtungen/>).

PROGRAMM

DIENSTAG, 26. MAI 2026

09.30 Uhr

HÖRMANN
Begrüßung

09.45 Uhr

REFERENT DER ERZEUGERGEMEINSCHAFT GUT STREITDORF

- **Was ist "Kalb Rosé" und welche Bedeutung hat diese Produktionsform?**
- **Fütterung und Haltung: Spezifische Anforderungen**
- **Herkunft und Vermarktung: Bezug der Kälber sowie Absatzwege, Marktchancen und Wirtschaftlichkeit**

11.00 Uhr

GUSTERER

- **Gesundheitsmanagement: Einflussfaktoren auf die Kälbergesundheit auf dem Weg vom Geburtsort zum Mastbetrieb, Überwachung und Früherkennung von Krankheiten, Maßnahmen zur Verhinderung von Erkrankungen**

12.00 Uhr

Mittagessen

13.15 Uhr

ROMANA UND CHRISTIAN KNOLLMAYR

- **Praktische Umsetzung am Betrieb: Fütterung, Haltung, Gesundheitsmanagement sowie Bezug und Vermarktung der Kälber**
- **Praxisrundgang und Diskussion: Austausch mit Betriebsleiter:innen und Expert:innen zu Herausforderungen und Erfolgsfaktoren**

15.30 Uhr

Ende des Seminars

Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union