

Kalb rosé in der Praxis – Exkursion zur Kälberproduktion

Wie funktioniert die Kalb rosé Produktion in der Praxis? Bei dieser Exkursion erhalten Sie kompakte Einblicke in Haltung, Fütterung, Tiergesundheit und Vermarktung – kombiniert mit einem Betriebsbesuch vor Ort.

Die Kalb rosé Fleischproduktion bietet eine zukunftsorientierte Möglichkeit zur Weiterentwicklung der Kalbfleischproduktion in Österreich. Anstatt Kälber ins Ausland zu transportieren, bleibt die Wertschöpfung im Inland. Gleichzeitig werden Tierwohl und gesellschaftliche Akzeptanz gestärkt. Das Fleisch stammt von Kälbern im Alter von etwa 6 bis maximal 8 Monaten, überwiegend von männlichen Milchrasssekälbern.

Die Exkursion richtet sich an Multiplikator:innen und Interessierte aus der Landwirtschaft, die ihr Wissen durch praxisnahe Einblicke vertiefen möchten. In einem Mix aus Theorie und Praxis vor Ort wird die Produktionsform verständlich erklärt und gemeinsam diskutiert.

Termin und Ort

Datum: 26. Mai 2026, 9:30–15:30 Uhr

Ort: Landgasthaus Dorfrichter und Kalb rosé Betrieb Knollmayr, St. Valentin (NÖ)

Inhalte der Exkursion

Theorieteil (Landgasthaus Dorfrichter):

- Einführung in die Produktionsform „Kalb rosé“ und deren Bedeutung
- Fütterung und Haltung: spezifische Anforderungen
- Herkunft und Vermarktung: Kälberbezug, Absatzwege, Marktchancen und Wirtschaftlichkeit
- Gesundheitsmanagement: Einflussfaktoren entlang der Produktionskette, Früherkennung von Krankheiten sowie Maßnahmen zur Vorbeugung

Praxisteil (Betrieb Knollmayr):

- Praktische Umsetzung am Betrieb (Fütterung, Haltung, Tiergesundheit sowie Vermarktung)
- Betriebsrundgang und Diskussion mit Betriebsleiter:innen und Expert:innen zu Herausforderungen und Erfolgsfaktoren

Hinweis

An- und Abreise sowie Reise- und Verpflegungskosten sind selbst zu organisieren und zu tragen.

Die Teilnahme ist kostenlos (gefördert im Rahmen des LFI-Projekts „Tiergesundheit und Tierhaltung 2025“, finanziert durch Bund, Land und EU).

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über den Fortbildungsplan der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik:

[Zur Anmeldung](#)

(Bitte den Link öffnen, „LV-Anmeldedetails einsehen“ auswählen und sich rechts oben mit Ihren Zugangsdaten anmelden. Anschließend „Studierende der Fortbildung“ wählen und die Anmeldung abschließen.)

Weiterführende Informationen

- Film: Kalb rosé – Betriebsreportage 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>