

## Kalb rosé in der Praxis – Exkursion zur Kälberproduktion

Die Kalb rosé Fleischproduktion bietet eine 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 Milchrassekälbern.

Die **Exkursion „Kalb rosé“** 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 einfach erklärt und besprochen.

Nach einer fachlichen Einführung erhalten die Teilnehmer:innen Einblicke in zentrale Bereiche wie Haltung, Fütterung, Tiergesundheit, Vermarktung und Wirtschaftlichkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!



### Veranstaltungstermin:

26. Mai 2026 | 9:30–15:30 Uhr

### Veranstaltungsort:

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

### Zielgruppe:

Multiplikator:innen und Interessierte aus der Landwirtschaft

### Teilnahmebeitrag:

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

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

### Teilnehmer\*innenzahl:

15–25 Personen

### Trainer\*innen:

Dr.<sup>in</sup> Erika Gusterer, Tiergesundheit Österreich  
Referent der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

### Veranstalter:

LFI Österreich

### In Kooperation mit:

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

### Anmeldung:

Anmeldung bis 20. Mai 2026 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