

260088

## KALB ROSÉ IN DER PRAXIS – EXKURSION ZUR KÄLBERPRODUKTION

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