

Kalb rosé

Kalb rosé Austria – für eine nachhaltige, verantwortungsvolle und profitable Kalbfleischproduktion

Das Kalb-rosé-Austria-Qualitätsfleischprogramm bietet eine wertvolle Chance: Kalb-rosé-Fleisch stammt von Kälbern im Alter von sechs bis höchstens acht Monaten, v. a. von männlichen Milchrassekälbern. Durch eine spezielle Futtermischung aus Maissilage, Kraftfutter und Raufutter wie Stroh erhält das Fleisch seine charakteristische Rosé-Farbe. Diese einzigartige Fleischqualität – zwischen Vollmilchkalb und Jungrind – birgt sowohl kulinarisches als auch wirtschaftliches Potenzial. Bäuerinnen und Bauern können dazu beitragen, dass Kälber, die bisher ins Ausland transportiert wurden, nun in Österreich gemästet und über das Kalb-rosé-Qualitätsfleischprogramm vermarktet werden.

Neu: zwei praxisnahe LFI-Broschüren für den erfolgreichen Einstieg in die Kalb-rosé-Mast

Anforderungen an eine erfolgreiche Kalb-rosé-Mast: von der optimalen Haltung und Fütterung bis zur Wirtschaftlichkeit – mit vier Betriebsreportagen.

Gesundheitsmanagement: praktische-Tipps für die gezielte Förderung der Kälbergesundheit – mit bewährten Maßnahmen, um Tierverluste und Behandlungskosten zu senken.

Hier geht's zum Download:

► www.lko.at/publikationen



Neu: vier Betriebe im Porträt – mit Einblicken in Fütterung, Haltung und Vermarktung

Hier geht's zu den Filmen:

► www.youtube.com/@lko.beratung



Mehr Infos:

Wenn Sie Näheres über das Qualitätsfleischprogramm wissen wollen, besuchen Sie die Website www.kalbrose-austria.at



Quelle: Internedia, LFI Österreich

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

