Zwei neue LFI- Broschüren zur Kalb Rosé- Haltung

Regionale Kalbfleischerzeugung mit Qualitätsgarantie

Mit demQualitätsfleischprogramm Kalb rosé können Kälbertransportereduziert und gleichzeitig hochwertiges Fleisch erzeugt werden. Inzwei neuen Broschüren hat das Ländliche Fortbildungsinstitut(LFI) alle wesentlichen Informationen gesammelt, um den Betriebeneinen Leitfaden für die Rosémast zur Verfügung zu stellen.

Wertschöpfung wird in Österreich gehalten

"Die österreichische Landwirtschaft ist – auch im Rahmen derösterreichischen Kalbfleischstrategie – bestrebt, durchspezielle Qualitätsprogramme und Bewusstseinsbildung die hoherot-weiß-rote Kalbfleischqualität auf die heimischen Teller zubringen. Ein Aushängeschild dieser Initiativen ist 'Kalb rosé',das für eine ressourcenschonende, regionale Kalbfleischerzeugungmit Qualitätsgarantie steht. Es bietet der Gastronomie die Chance, sich positiv von der Billigkonkurrenz abzuheben und ihren Gästen ein besonders hochwertiges kulinarisches Erlebnis zuermöglichen", erklärt Josef Moosbrugger, Präsident der Landwirtschaftsammer Österreich.

Das Programm "Kalb rosé Austria" ist ein Qualitätskalbfleischprogramm mit dem AMA-Gütesiegel, das von der Arbeitsgemeinschaft Rind ins Leben gerufen wurde. Kalbrosé-Fleisch stammt von Kälbern im Alter von sechs bis höchstens acht Monaten, hauptsächlich von männlichen Milchrassekälbern. Durch eine spezielle Futtermischung aus Maissilage, Kraftfutter und Raufutter wie Stroh erhält das Fleisch seine charakteristische rosé Farbe. Diese einzigartige Fleischqualität, die sich zwischen Vollmilchkalb und Jungrind einordnet, birgt sowohl kulinarisches als auch wirtschaftliches Potenzial.

"Bäuerinnen und Bauern können dazu beitragen, dass insbesondere Kälber, die zuvor keinen Absatz in Österreich fanden und ins Ausland transportiert werden mussten, nun auf heimischen Betriebengemästet und über ein Qualitätsprogramm vermarktet werden. Durch diese Art der Kälbermast kann dem Kälberexportentgegengewirkt und dazu beigetragen werden, die mediale Kritik zuverringern", erklärt Josef Fradler, Obmann ARGE Rind.

Broschüren zu Produktionsanforderungen und Gesundheit

Um die Bäuerinnen und Bauern beim Einstieg in die Rosémast zuunterstützen, hat das LFI zwei Broschüren herausgebracht. In der Broschüre "Anforderungen an eine erfolgreiche Kalb rosé Mast" erhalten die Landwirtinnen und Landwirte alle nötigen nformationen zur Haltung, Fütterung und Vermarktung von Rosékälbern. Ein Kapitel beleuchtet zudem mit Kalkulationsbeispielen und -hilfen die Wirtschaftlichkeit. Vier Betriebsreportagen geben darüber hinaus einen Einblick in die praktische Umsetzung der Haltung von Rosékälbern.

In der zweiten Broschüre dreht sich alles um das Gesundheitsmanagement in der Kälberhaltung. Dies beginnt bereits bei der Auswahl der Kälber für die Rosémast. Welche Einflussfaktoren in der Mastphase entscheidend sind und was bei Impfungen zu beachten ist, wird ebenfalls erklärt. Es gibt zudemTipps, wie Bäuerinnen und Bauern Krankheiten bei ihren Tierenerkennen und vorbeugen können. Zwar ist die Broschüre an Kalbrosé-Betriebe gerichtet, liefert allerdings für alle Kälberhalter:innen wertvolle Informationen.

Beide Broschüren sind kostenlos und können unter https://oe.lfi.at/publikationen-und-downloads heruntergeladen werden.

Ergänzend zu den Broschüren gibt es auch vier Kurzfilme. Darinstellen die Kalb rosé-Betriebe ihre Höfe vor. In den Videossprechen zudem Fachexpertinnen und Fachexperten zu den Themen Fütterung, Haltung, Vermarktung, Projekt und Bildung. Restaurantbesitzer:innen kommen auch zu Wort. Die Filme können unter https://www.youtube.com/@lko.beratung angesehen werden. Die Broschüren und Filme wurden im Rahmen des LFI Förderprojektes der Ländlichen Entwicklung "Tiergesundheit und Tierhaltung" erstellt.