

Onlineseminar: Einstieg in die Kalb Rosé Produktion

Die Produktion von Kalb Rosé erfolgt mit Milchrasssekälbern, die im Alter von über 21 Tagen eingestallt werden. Innerhalb von acht Monate sollte ein Schlachtgewicht von 140–160 kg erreicht werden. Maissilage, Kraffutter und Stroh als Strukturfutter sind die Hauptkomponenten einer intensiven Ration nach der Tränkephase. Grassilage ist in der Rosémast unerwünscht, da sie die Fleischfarbe negativ beeinflusst (die Fleischfarbe wird dunkler). Informationen rund um die Fütterung, Vermarktungsmöglichkeiten, Kostendeckung, Arbeitszeitgestaltung und Nutzung der betrieblichen Flächen werden in diesem Kurs behandelt.

Anerkannt lt. § 11 der TGD-Verordnung: 1 Stunde.

Als Ergänzung zu diesem Seminar wird folgende LK-Beratung empfohlen: [Rindfleischerzeugung](#).

Ein Onlineseminar ist ein Seminar, das über das Internet abgehalten wird und an dem Sie live von zu Hause aus teilnehmen können. Sie können die Präsentationen verfolgen und Fragen stellen. Als Teilnehmer:in sind Sie mit Ihrem Namen sichtbar und können bei Bedarf Ihr Mikrofon und Video einschalten.

[Beachten Sie die technischen Hinweise.](#)

Bei Live-Onlineveranstaltungen wird eine Teilnahmebestätigung ausschließlich für eine einzelne Person pro genutztem Endgerät ausgestellt.

Änderungen vorbehalten

3 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 21,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 47,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 7264