Kärntner Rindertag 2023

Die Landwirtschaftskammer Kärnten veranstaltet in Kooperation mit der BVG Kärntner Fleisch am 24. Februar (Freitag) den 3. Kärntner Rindertag. Ein wesentlicher Schwerpunkt wird dieses Mal auf den Kalbfleischmarkt gelegt. In Österreich herrscht eine große Versorgungslücke an heimischem Kalbfleisch. Für interessierte Betriebe bieten sich gute Entwicklungschancen. Das Motto lautet: Kalb rosé – Das neue Kalbfleisch Erlebnis!

Termin/Programm

24. Februar (Freitag), 9 Uhr, Schloss Krastowitz und auch online als Webinar

Eröffnung und Begrüßung

Präsident Siegfried Huber, LK Kärnten

Obmann Josef Fradler, BVG Kärntner Fleisch

Aktuelles vom Tiergesundheitsdienst

Gründung des Österreichischen Tiergesundheitsdienstes – was bedeutet das für die Landwirte. Aktueller Stand bei der Etablierung des einzelbetrieblichen Antibiotika-Monitorings – was nutzt es den Landwirten – welche Daten erhalten die Behörden?

GF Dr. Johannes Hofer, Gesundheitsdienst für Nutztiere in Kärnten

Herausforderungen für die Rindfleischproduktion; Rück- und Ausblick

Die Anforderungen an die Rinderhaltung steigen weiter. Tierschutz, Tiertransport, Tierwohl, Haltungsformkennzeichnung, Emissionsschutz, etc. – die gesellschaftlichen Forderungen scheinen endlos. Gleichzeitig zeigen sich viele Konsumenten in Folge der hohen Inflation aber auch sehr preissensibel was ihr Einkaufsverhalten betrifft.

Obmann Josef Fradler, BVG Kärntner Fleisch, Arge Rind

Der Kalbfleischmarkt in Österreich und der EU – Chancen für die heimische Landwirtschaft

Astro Kalb ist ein führender Vermarkter von Kalbfleisch in Österreich. Wöchentlich werden rund 100 Tonnen Kalbfleisch zerlegt, verarbeitet und vermarktet (rund 20 Prozent in den Export). Zu den Kunden zählen der Lebensmittel Groß- und

Einzelhandel, der Verarbeitungssektor und die Gastronomie. Seit 2019 ist Astro Kalb Partner der ARGE Rind in der Vermarktung von heimischem Kalb rosé.

GF Thomas Maurovich, AstroKalb Fleischzerlege- und Handels GmbH

Erfolgreiche Wege entlang der Wertschöpfungskette – vom Landwirt über den Lebensmittelhandel zum Konsumenten

Die Handelskette SPAR und ihr eigener Fleisch- und Wurstwarenproduktionsbetrieb TANN sind in den letzten Jahren zu ganz wesentlichen Partnern für viele Kärntner Rinderbauern geworden. TANN Alpenochs und -kalbin sind Beispiel dafür, wie es gelingt, mit einem durchgängigen Konzept Kunden für heimisches Rindfleisch zu gewinnen.

Standortleiter Andreas Hofer, TANN Graz

Moderation: Referatsleiter Dr. Johann Burgstaller MSc, LK Kärnten

TGD-Fortbildungsanerkennung: 1,5 Stunden

Anmeldung: LK Kärnten, Sabine Lippitz, Tel. 0463/5850-1536 vormittags, oder LFI Kärnten www.ktn.lfi.at

Die Zugangsdaten für Jene die online an der Veranstaltung teilnehmen werden per Mail übermittelt.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Fachbereich:	Tierhaltung
Anrechnung:	1,5 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at