

Fachveranstaltung: Fleisch aus Gras - Wertschöpfung aus Grünland, Weide und Biodiversität

Donnerstag, 19. November 2026, 09.00 – ca. 15.00 Uhr

Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern
Salernstraße, 26, 39040 Vahrn, Autonome Provinz Bozen - Südtirol

Anmeldung innerhalb 17.11.2026 - hier

Gutes Fleisch beginnt beim Grundfutter. Doch welche Leistungen sind mit einer überwiegend grundfutterbasierten Fütterung tatsächlich erreichbar? Gemeinsam mit dem Experten **Johann Häusler (HBLFA Raumberg-Gumpenstein)** gehen wir der Frage nach, wie Grünland, Weidehaltung und eine gezielte Zucht zu hochwertigen Fleischqualitäten und einer erfolgreichen Wertschöpfung beitragen können.

Anhand aktueller Forschungsergebnisse und praktischer Erfahrungen werden Möglichkeiten für Grünland- und Mutterkuhbetriebe aufgezeigt. Am Nachmittag bietet der Besuch des Schlachthofs Brixen interessante Einblicke in die Schlachtung, Qualitätsmerkmale und Vermarktung von Fleisch.

Programm

09:00 – 09:15 Uhr: Begrüßung der Teilnehmer*innen und Eröffnung - Martin Unterweger, Projektmanagement und Beratung Viehwirtschaft Bioland Südtirol

09:15 – 12:20 Uhr: **Fleischproduktion auf Basis von Grundfutter**

- Fleischproduktion auf Basis von Grundfutter
- Einfluss von Fütterung, Genetik und Haltung
- Kreuzungszucht in der Mutterkuhhaltung
- Weidemanagement und Mastleistung

Pause

- Fleischqualität und Vermarktung
- Aktuelle Forschungsergebnisse aus Raumberg-Gumpenstein
- Praxisbeispiele und Erfahrungen aus der Praxis

Referent: Johann Häusler, HBLFA Raumberg-Gumpenstein

12:20 – 13:30 Uhr: Mittagessen

13:30 – 14:00 Uhr: Fahrt zum Schlachthof Eisacktal

Genossenschaft Bioland Südtirol
landwirtschaftliche Gesellschaft
Industriezone 1/5
I-39011 Lana
www.bioland-suedtirol.it
Tel: 0471 196410-0
info@bioland-suedtirol.it
info@pec.bioland-suedtirol.it
MwSt.Nr.: IT02936640214
Str.Nr.: 91015780215
SDI Kodex: USAL8PV

14:00 – 15:00 Uhr: **Austausch mit Vertreterinnen und Vertretern des Schlachthofs**

- Vorstellung des Schlachthofs Brixen
- Ablauf der Schlachtung von Rindern, Schafen und Geflügel
- Qualitätsmerkmale bei der Schlachtung
- Diskussion und Erfahrungsaustausch

Kosten für Nicht-Bioland Mitglieder sind 30,00 €,

plus 10,50 € für das Mittagessen in der Fachschule Salern.

INFO **Für die Besichtigung des Schlachthofs Brixen stehen maximal 20 Teilnahmeplätze zur Verfügung. Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen.**

Auf Dein Kommen freut sich

Martin Unterweger

Projektmanagement und Beratung Viehwirtschaft

Bioland Südtirol

Genossenschaft Bioland Südtirol
landwirtschaftliche Gesellschaft

Industriezone 1/5
I-39011 Lana
www.bioland-suedtirol.it

Tel: 0471 196410-0
info@bioland-suedtirol.it
info@pec.bioland-suedtirol.it

MwSt.Nr.: IT02936640214
Str.Nr.: 91015780215
SDI Kodex: USAL8PV