

Wien, 17. 01. 2023

SEMINAR

„Fleischqualität beim Rind“

- Termin:** 07. Februar 2023
- Veranstaltungsort:** SONNBERG BIOFLEISCH GmbH
Almstraße 15
4273 Unterweißenbach
- Betreuung:** Mag. Anna Koiner
Rinderzucht Austria,
Dresdner Straße 89/18, 1200 Wien
Tel.: 0664 88 36 76 32
E-Mail: koiner@rinderzucht.at
- Anmeldung:** www.nutztier.at/bildung
- Teilnahmegebühr:** 20,00 € gefördert (exklusive Mittagessen)
- Referenten:** Fachexperten von Sonnberg Biofleisch
Dr. Margit Velik (Raumberg-Gumpenstein)
Ing. Roland Kitzer (Raumberg-Gumpenstein)



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Programm:

10:15	Anmeldung und Registrierung <i>Bitte achten Sie bei der Zufahrt mit dem PKW auf die Anweisungen zum Parken!</i>
10:30	Eröffnung und Begrüßung
10:40	Vorstellung des Betriebes Sonnberg Biofleisch, Einführung in das Betriebskonzept mit stressfreier Schlachtung (Fachexperte aus dem Team Sonnberg Biofleisch)
	Führung durch die Rinderschlachtung Erklärungen zur Fleischreifung im Betrieb (Fachexperten aus dem Team Sonnberg Biofleisch)
12:45	Mittagspause (Bitte unbedingt Essenswunsch angeben)
13:45	Die Fleischqualität beim Rind – Forschungsergebnisse aus dem Institut von Raumberg-Gumpenstein (Margit Velik)
	Fotoquiz: Marmorierung beim Rindfleisch (Margit Velik)
	Verkostung von Fleischproben (Roland Kitzer)
16:00	Ende der Veranstaltung

Beschreibung:

Die Qualität von Rindfleisch hängt von vielen Faktoren ab – angefangen von der Genetik über die Fütterung bis zum Ablauf der Schlachtung und der Reifung. Auch beim Konsumverhalten spielt die Qualität eine Rolle. Die Sonnberg Biofleisch GmbH beschäftigt sich schon lange mit dem Thema stressfreie Schlachtung und hat auch den Bereich der Rinderschlachtung nach aktuellen Erkenntnissen errichtet. Im Rahmen des Seminars werden uns Expertinnen und Experten aus dem Team unter anderem das Konzept des Schlachthofes erläutern und den Ablauf im Schlachthof erklären. Im Betrieb von der Sonnberg Biofleisch GmbH werden auch viele Tiere aus der Mutterkuhhaltung geschlachtet. Der Betrieb ist auch in der Vermarktung von Jungrind-Programmen aktiv.

Margit Velik von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein forscht zum Thema Fleischqualität beim Rind. Sie wird einen kurzen Überblick über das Thema geben und Forschungsergebnisse präsentieren. In einem Fotoquizz wird sie auch genau auf die Beurteilung der Marmorierung eingehen. Den Ausklang findet die Veranstaltung bei der Verkostung von Fleischproben.

Die Veranstaltung richtet sich an Landwirtinnen und Landwirte, die ihr Wissen zum Thema Fleischqualität beim Rind erweitern wollen. Insbesondere in der Mutterkuhhaltung mit dem hohen Anteil an Direktvermarktung ist dieses Wissen wichtig.