

Neue Konzepte für den Milchviehstall

Veranstalter: HBLFA Raumberg-Gumpenstein und top agrar Österreich

10. November 2017

Ort: HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Grimmingsaal
Raumberg 38, 8952 Irdning

Anmeldung: online unter: www.raumberg-gumpenstein.at

(bei Rückfragen: brigitte.krimberger@raumberg-gumpenstein.at, Tel: 03682/22451-361)

Anmeldeschluss: 8. November 2017

Programm

09.30 Uhr:

Begrüßung und Moderation: **Johann Gasteiner**, Dir. Stv. HBLFA Raumberg-Gumpenstein

09:35 bis 10:35 Uhr

Hannes und Sigrid Grasser, Milchbauern aus St. Lorenzen bei Knittelfeld,

Das ist unser Milchparadies - mit Kompoststall, Ammenkühen und Direktvermarktung

10.35 bis 11.05 Uhr

Alfred Pöllinger, HBLFA Raumberg-Gumpenstein
Kompoststall: Richtiges Management ist das A & O

11:05 bis 11:30

Pause

11.30 bis 12.15 Uhr

Elfriede Ofner-Schröck, HBLFA Raumberg-Gumpenstein
So machen Sie Ihren Anbindestall Tierschutz tauglich

12.15 bis 13.00 Uhr

Ludwig Huber, Bauberater AELF Traunstein (Bayern)
Einfach und kostengünstig bauen: Darauf kommt es an!

13.00 bis 14.30 Uhr

Mittagspause (Bustransfer zum Mittagessen im Restaurant Gabriel, Irdning, bitte um Anmeldung – Menüauswahl siehe nächste Seite)

14:30 bis 15:30 Uhr

Eduard Zentner, HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Wie Sie technische und stallklimatische Mängel im Rinderstall beheben

15:30 bis 16:30 Uhr

Andrea Rahn-Farr, Milchbäuerin aus Büdingen (Hessen)

Der Milchviehstall 4.0: Wir setzen auf volle Automatisierung

16:30 Ende der Veranstaltung

Tagungsgebühr

50,00 Euro (inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung) bar im Tagungsbüro ohne Mittagessen!

Menüauswahl (Restaurant Gabriel, Irdning):

Suppe

Broccolicremesuppe

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel, Salat

oder

Wiener Schnitzel (Schwein) mit Erbsenreis, Salat

oder

Gebratener Seehecht mit Wurzelrahmsauce, Nudeln, Salat

oder

Erdäpfelstrudel auf Kürbisragout

Dessert

Apfelkuchen mit Schlagobers

Der Preis pro Menü/Person beträgt 13,00 Euro und ist im Restaurant selbst zu bezahlen.