

## **Angewandte Tierhaltung: Expertenwissen von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein für Lebensmittelmanager**

In der Lehrveranstaltung „Angewandte Tierhaltung“ der HBLFA Raumberg-Gumpenstein erlangen Lebensmittelmanager:innen grundlegende Kenntnisse in Tierhaltung und -zucht sowie Einblicke in die Herkunft von Lebensmitteln.



*Die Lehrveranstaltung „Angewandte Tierhaltung“ wurde durch Vortragende der HBLFA Raumberg-Gumpenstein gestaltet. © Beigestellt*

Die Lehrveranstaltung „**Angewandte Tierhaltung**“, die durch ein engagiertes Team der **HBLFA Raumberg-Gumpenstein** geleitet wird, stellt einen Eckpfeiler im Curriculum des Studiengangs „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ dar. Die

Vortragenden, koordiniert von Dr. Elfriede Ofner-Schröck, decken ein breites Themenspektrum ab, das von Rinder-, Schweine-, Schaf- und Ziegenhaltung bis hin zu Tierzucht, Tierernährung und den **Umweltauswirkungen der Landwirtschaft** reicht. Diese inhaltlich vielfältige Ausbildung ermöglicht es angehenden **Lebensmittelmanager:innen**, in ihrer beruflichen Laufbahn Lebensmittel nach hohen Standards auszuwählen und diese Entscheidungen an die Verbraucher weiterzugeben, um somit die Arbeit der Landwirt:innen zu würdigen. Am 26. Jänner 2024 bot sich für die Studierenden des Jahrgangs LEB22 während einer Exkursion die Gelegenheit, praktische Einblicke in die Tierhaltung und laufende Forschungsprojekte der HBLFA Raumberg-Gumpenstein zu gewinnen. Diese Zusammenarbeit unterstreicht die Bedeutung der Verbindung von Theorie und Praxis in der landwirtschaftlichen Bildung.

## **Nachhaltigkeit in Tierhaltung und Lebensmittelproduktion**

Nachhaltigkeit in der **Tierhaltung** und **Lebensmittelproduktion** spielt eine zunehmend wichtige Rolle im globalen Bestreben, den ökologischen Fußabdruck der Landwirtschaft zu reduzieren. In Österreich hat sich in den letzten Jahrzehnten ein deutliches Umdenken in Bezug auf Umweltschutz, Tierwohl und die Qualität der Lebensmittelerzeugung vollzogen. Projekte und Lehrangebote wie jene der HBLFA Raumberg-Gumpenstein sind entscheidend, um die nächste Generation von Lebensmittelmanager:innen mit dem nötigen Wissen und den Fähigkeiten auszustatten, dieses Umdenken in der Praxis umzusetzen.

## **Lokale Auswirkungen**

Die Kooperation zwischen der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und Studiengängen wie dem „Nachhaltigen Lebensmittelmanagement“ liefert wichtige Impulse für die lokale

Wirtschaft und die Landwirtschaft in der Region. Durch die Ausbildung hochqualifizierter Fachkräfte, die ein tiefgehendes Verständnis für nachhaltige Praktiken haben, stärkt man nicht nur die lokale Lebensmittelproduktion, sondern fördert auch die ökologische und sozioökonomische Entwicklung der ländlichen Gebiete Österreichs.

## **Lehrgänge an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein**

| Themenbereich            | Angebotene Inhalte                          |
|--------------------------|---|
| Rinderhaltung            | Theorie und Praxis der modernen Rinderzucht |
| Schweinehaltung          | Züchtung und Fütterungsstrategien           |
| Schaf- und Ziegenhaltung | Management von Kleinwiederkäuern            |
| Tierzucht allgemein      | Grundlagen und angewandte Genetik           |
| Tierernährung            | Nachhaltige Fütterungssysteme               |
| Umweltauswirkungen       | Ökologischer Fußabdruck der Landwirtschaft  |

Die Relevanz von Lehrgängen, wie sie an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein angeboten werden, kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, nicht nur in Hinblick auf die nachhaltige Entwicklung des Agrarsektors, sondern auch als Beitrag zum Erhalt der Lebensqualität zukünftiger Generationen in Österreich und weltweit.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**