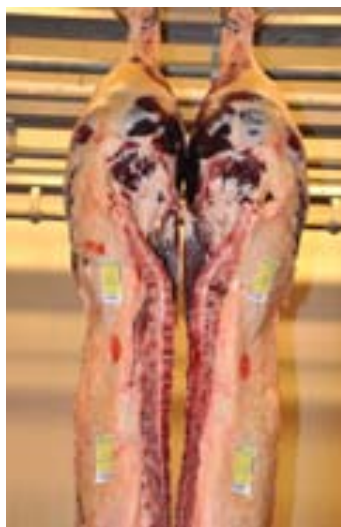


Limousin Gourmet auf Kurs - Züchter machen mit!

Limousin Gourmet - erste Schlachtungen mit sehr guten Qualitäten; der Abnehmer ist auf den Geschmack gekommen und will mehr Tiere!



Die ersten Tiere, die am Schlachthof Weiz geschlachtet wurden, beeindruckten den italienischen Abnehmer enorm und er ist hungrig nach mehr Tieren. Es ergeht daher an alle Betriebe die Bitte, Tiere für das Programm anzumelden.

Die Limousinzüchter sind mit großartiger Qualität in das Programm gestartet! Es geht jetzt darum, weiterhin Tiere zu liefern, um den italienischen Abnehmer mit bester Qualität regelmäßig zu versorgen.

	Stück	Lebendgewicht	Schlachtgewicht	Auschlachtung	Klasse E Stück	Klasse U Stück
Kühe	11	754 kg	407 kg	54,85%	3	7
Stiere	13	711 kg	425 kg	61,08%	11	2



Limousin Gourmet - Siegerpreiskalbin von Obmann Bauer übergeben

Die vom italienischen Abnehmer gesponserte Limousinkalbin blieb im Bezirk Weiz. Der große Losgewinner ist der Kammerobmann von Weiz, Josef Wumbauer in St. Kathrein am Offenegg. Die 2-jährige Kalbin war in Greinbach bei der großen Fleischrinderbundesschau.

Obmann Bauer bedankte sich bei der Übergabe an Josef Wumbauer beim Spender des Preises und wünschte viel Erfolg.



Limousin Gourmet - Mastbetriebe für Kalbinnen gesucht !

Es gibt einige Mutterkuhbetriebe in der Steiermark, die Limousinkühe halten, zum Teil reinrassige, zum Teil gekreuzte. Diese Betriebe verkaufen Kalbinnen für die Endmast.

Betriebe mit guter Grundfütterausstattung (Maissilage ist dazu ideal) sind eingeladen, Partien einzustellen und Kalbinnen im Rahmen des Programmes zu mästen.

Eine garantierte Abnahme zu besten Preisen bietet Sicherheit für die Mäster.

Tieranmeldungen (4 - 6 Wochen vor Abholtermin); Schlachthof Weiz; Tel. 03172 2268

**Informationen zum Programm:
Arbeitskreis Mutterkuhhaltung / Limousin**