

Charolais Austria Züchtertreffen 2026 und Generalversammlung

Fachlicher Austausch, beeindruckende Herden und kulinarische Höhepunkte

Am 21. August 2026 fand das diesjährige Züchtertreffen von Charolais Austria statt. Zahlreiche Mitglieder folgten der Einladung und sorgten mit rund 35 Teilnehmern für eine erfreulich große Beteiligung. Das abwechslungsreiche Programm führte die Teilnehmer zu zwei renommierten Charolais-Zuchtbetrieben – dem Betrieb Schachinger in Oberösterreich sowie dem Betrieb Allmannsberger im bayerischen Fürstentum.

Neben der Besichtigung der Herden standen vor allem der fachliche Austausch, die gemeinsame Diskussion über Zucht und Management sowie die Generalversammlung auf dem Programm. Abgerundet wurde das Treffen durch eine außergewöhnliche Bewirtung auf beiden Betrieben.

Auftakt beim Charolais-Zuchtbetrieb Schachinger

Der Start des Züchtertreffens erfolgte am 21. August um 12:00 Uhr beim Charolais-Zuchtbetrieb Schachinger in Oberösterreich. Bereits zu Beginn erwartete die Teilnehmer ein besonderer kulinarischer Höhepunkt. Bäuerin Johanna Schachinger hatte für die Gäste ein hochwertiges dreigängiges Menü vorbereitet, bei dem ausschließlich Rindfleisch aus eigener Produktion zum Einsatz kam. Als Vorspeise wurde ein „Dreierlei vom Rind“ serviert, bestehend aus Carpaccio, saurem Rindfleisch im Glas und Rinderrohschinken. Als Hauptgang folgten Beiried- und Flanksteak mit Gemüse und Polenta. Den Abschluss bildete eine Nachspeise aus Marille mit Crumble und Vanilleeis. Alle verwendeten Rindfleischprodukte stammten aus der eigenen Produktion, im speziellen Fall von einer acht Jahre alten Kuh des Betriebes. Die Qualität des Fleisches sorgte bei den Teilnehmern für große Begeisterung. Gerade die ausgezeichnete Fleischqualität einer älteren Kuh wurde vielfach positiv hervorgehoben und zeigte eindrucksvoll, welches kulinarische Potenzial in einer natürlich gefütterten Mutterkuh und einer entsprechenden Vermarktungsstrategie steckt.





Nach diesem gelungenen kulinarischen Einstieg stellte Betriebsführerin Johanna Schachinger den Betrieb und dessen Entwicklung vor. Anschließend konnten sich die Teilnehmer bei einer ausführlichen Betriebs- und Herdenbesichtigung selbst ein Bild von der Zuchtarbeit machen.

Der Betrieb Schachinger zählt zu den österreichischen Pionieren im Bereich der Hornloszucht. Ein weiterer Schwerpunkt liegt derzeit auf der konsequenten Nutzung der künstlichen Besamung –

aktuell werden 100 Prozent der Tiere besamt. Diese klare Zuchtstrategie ermöglicht eine gezielte Auswahl der eingesetzten Genetik und damit eine konsequente Weiterentwicklung der Herde.

Ein großer Teil der am Betrieb geborenen Jungbullen wird später an Gebrauchskreuzungsbetriebe zum decken verkauft. Tiere, die sich nicht für die weitere Zucht eignen, werden kastriert und anschließend über die hofeigene Direktvermarktung verwertet. Damit verfolgt der Betrieb eine klare Strategie, bei der Zucht, Produktion und Vermarktung sinnvoll miteinander verbunden werden.

Exterieurbewertung

Ein weiterer Schwerpunkt der Betriebsbesichtigung lag auf der gemeinsamen fachlichen Diskussion. Im Bereich der trockenstehenden Kühe wurden drei Tiere ausgewählt und einer gemeinsamen Exterieurbewertung unterzogen.

Dabei waren alle Teilnehmer eingeladen, ihre Einschätzungen einzubringen und die Beurteilung der einzelnen Merkmale offen zu diskutieren. Gerade diese offene Form des Austausches machte die Übung besonders wertvoll. Unterschiedliche Einschätzungen konnten miteinander verglichen und fachlich diskutiert werden. Dadurch entstand ein wichtiger Erfahrungsaustausch, von dem sowohl erfahrene als auch jüngere Züchter profitieren konnten.



Stylingschulung und praktische Tipps für die Schau

Im Zuge der Betriebsbesichtigung fand außerdem eine Stylingschulung statt. Dabei wurden praktische Hinweise zur Vorbereitung und zum Styling von Schautieren vermittelt. Die Teilnehmer konnten wertvolle Tipps für die Schauvorbereitung ihrer eigenen Tiere mitnehmen.



Bevor die Gruppe den Betrieb Schachinger verließ, durfte natürlich eine abschließende Kaffee- und Kuchenrunde nicht fehlen. Gegen 17:30 Uhr machte sich die Gruppe auf den Weg zum nächsten Ziel des Züchtertreffens – dem Charolais-Zuchtbetrieb Allmannsberger in Fürstenzell.



Abendprogramm und Generalversammlung beim Betrieb Allmannsberger

Beim Betrieb Allmannsberger angekommen, wartete bereits der zweite kulinarische Höhepunkt des Tages auf die Teilnehmer. Mit Beef Brisket und Short Ribs aus hofeigener Produktion wurde den Gästen ein außergewöhnliches Abendessen geboten.

Im Anschluss an das gemeinsame Abendessen fand die Generalversammlung von Charolais Austria statt. Neben den vereinsinternen Themen stand dabei auch der fachliche Austausch im Mittelpunkt.

Ein umfangreicher Fachvortrag von Martin Allmannsberger gab den Teilnehmern anschließend interessante Einblicke in die Entwicklung und Bewirtschaftung des eigenen Betriebes sowie in die verschiedenen Aspekte des Managements in der Mutterkuhhaltung. Dabei wurde deutlich, wie wichtig eine klare betriebliche Strategie, konsequentes Herdenmanagement und eine zielgerichtete Zuchtauswahl für die erfolgreiche Entwicklung eines Betriebes sind.



Nach dem offiziellen Programm ließen die Teilnehmer den ersten Tag in gemütlicher Runde ausklingen. Der persönliche Austausch unter den Züchtern kam dabei nicht zu kurz. Gerade diese Gespräche abseits des offiziellen Programms sind ein wichtiger Bestandteil des jährlichen Züchtertreffens und stärken den Zusammenhalt innerhalb der Charolais-Familie.



Tag 2: Herdenbesichtigung am Betrieb Allmannsberger

Der zweite Tag begann mit einem traditionellen Weißwurstfrühstück am Betrieb Allmannsberger. Gut gestärkt ging es anschließend zur Betriebs- und Herdenbesichtigung.

Martin Allmannsberger konnte die Teilnehmer mit seiner Herde und seinem umfangreichen Fachwissen begeistern. Besonders beeindruckend war die klare Strategie, die bei der Auswahl der Zuchtbullen verfolgt wird. Die konsequente Umsetzung dieser Zuchtstrategie war in der gesamten Herde deutlich erkennbar und spiegelte sich im sehr einheitlichen Erscheinungsbild der Tiere wider.



Die Charolais Herde umfasst eine Größe von rund 400 Tieren. Besonders die Einheitlichkeit der Herde hinsichtlich Rasetyp, Fundament, Becken und korrekten Eutern der Mutterkühe hinterließ bei den Besuchern einen nachhaltigen Eindruck.

Gegen 13:00 Uhr kehrte die Gruppe zum Betrieb zurück, wo ein gemeinsames Mittagessen mit Köstlichkeiten vom Grill auf die Teilnehmer wartete. Nach dieser Stärkung wurde die Herdenbesichtigung fortgesetzt.



Ein besonderer Programmpunkt war die





Besichtigung der Deckstiere auf der Weide. Martin Allmannsberger erläuterte bei jedem Tier anschaulich die jeweiligen Vererbungsschwerpunkte und zeigte auf, welche Eigenschaften mit den einzelnen Zuchtstieren gezielt in die Herde eingebracht werden sollen.

Gerade die Verbindung zwischen Zuchtziel, Bullenauswahl und der tatsächlich vorhandenen Herde machte die Besichtigung besonders interessant. Die Teilnehmer konnten unmittelbar nachvollziehen, wie

konsequente Zuchtarbeit über mehrere Generationen zu einer einheitlichen und leistungsfähigen Herde führen kann.



Erfolgreicher Abschluss des Züchtertreffens

Gegen 17:00 Uhr endete der offizielle Teil des diesjährigen Charolais Austria Züchtertreffens. Hinter den Teilnehmern lagen zwei intensive und abwechslungsreiche Tage, die von interessanten Betriebsbesichtigungen,

fachlichem Austausch, praktischen Erfahrungen und zahlreichen persönlichen Gesprächen geprägt waren.



Das Züchtertreffen 2026 hat einmal mehr gezeigt, wie wertvoll der direkte Austausch zwischen Züchtern ist. Die beiden besuchten Betriebe Schachinger und Allmannsberger stehen dabei für unterschiedliche betriebliche Schwerpunkte, verfolgen jedoch beide eine klare Linie in der Zucht und im Management ihrer Herden.

Besonders hervorzuheben ist die Gastfreundschaft beider Familien. Die Teilnehmer wurden auf beiden Betrieben mit kulinarischen Köstlichkeiten auf höchstem Niveau verwöhnt. Von den kreativen Rindfleischspezialitäten am Betrieb Schachinger bis hin zu Beef Brisket und Short Ribs sowie den weiteren gemeinsamen Mahlzeiten am Betrieb Allmannsberger wurde eindrucksvoll unter Beweis gestellt, welches Potenzial in der hochwertigen Vermarktung von Charolais-Rindfleisch steckt.

Ein herzliches Dankeschön an Johanna Schachinger und die Familie Schachinger sowie an Martin Allmannsberger und seine Familie für die hervorragende Organisation, die offenen Einblicke in ihre Betriebe, die interessanten Herdenbesichtigungen und die außergewöhnliche Bewirtung.

Wir wünschen beiden Betrieben für die Zukunft weiterhin viel Erfolg, Gesundheit und Freude mit ihren Tieren sowie eine erfolgreiche Weiterentwicklung ihrer Herden.

Charolais Austria bedankt sich bei allen Teilnehmern fürs dabei sein und den gelungenen fachlichen und kameradschaftlichen Austausch.

