

Aktiviteter

- Kom tæt på dyrene i de forskellige stalde
- Klap de små kalve
- Se kørerne blive malket af en robot
- Følg kørerne i kostalden med webcam
- Se de store maskiner
- Smagsprøver fra Arla
- Tag en rutsjetur i halmen
- Prøv mooncars eller flødebollemaskine i laden
- Få en snak med medarbejderne
- Hør om de forskellige sensorer og deres muligheder
- Se plancher og videoklip om de mange forsøg på KFC
- Besøg også Forskningscenter Foulum på Blichers Allé 20

Du kan læse mere om de aktuelle forsøg på Kvægbrugets Forsøgscenter på www.kfc-foulum.dk

Besøg også Åbent Landbrug på Forskningscenter Foulum, Hobro Landevej 17, 8830 Tjele.



Kvægbrugets Forsøgscenter

Burrehøjvej 49, Foulum, 8830 Tjele

Tlf. 87 99 15 00

Mail: lindas.sorensen@agrsci.dk

www.kfc-foulum.dk



Se mere på
www.aabentlandbrug.dk
www.facebook.com/aabentlandbrug

Åbent Landbrug er arrangeret som et samarbejde mellem



ÅBENHED – VÆKST – BALANCE

VELKOMMEN TIL ÅBENT LANDBRUG™ KVÆGBRUGETS FORSØGSCENTER 18.09.2011 KL. 10-16



Landbrug & Fødevarer



Velkommen til Kvægbrugets Forsøgscenter

Kvægbrugets Forsøgscenter byder velkommen til en spændende søndag, hvor du ved selvsyn kan opleve et højteknologisk kvægbrug. På bagsiden kan du læse om de mange aktiviteter på stedet.

Vi ser frem til at få en snak om det moderne kvægbrug, og du kan kende os på kasketterne med "Åbent Landbrug".

Landbrug og forskning under samme tag

Kvægbrugets Forsøgscenter, KFC, er etableret i 2000 af kvægbrugets organisationer i Danmark. Centret fungerer som både landbrug og forskningssted og drives i tæt samarbejde med Aarhus Universitet, AU's aktiviteter i Foulum.

Den daglige drift varetages af KFC's medarbejdere i tæt samarbejde med forskere ved AU. Vi lægger stor vægt på formidling af resultater i forbindelse med centrets forsøg og daglige drift.

På centret gennemfører vi projekter med deltagelse af vidensinstitutioner, studerende og virksomheder fra ind- og udland.

Formålet er at lave forsøg til gavn for dansk kvægbrug vedrørende fodring, avl, sundhed, adfærd, kvalitet og produktionsstyring, og dermed være med til at sikre og optimere kvægproduktionen og kvaliteten af mælk og kød nu og i fremtiden.



Produktionen

Køerne går i nybyggede uisolerede stalde med "gardiner" i siderne, som sørger for naturlig ventilation. Før køerne skal kælte, flyttes de til en skåneopstaldning. Et døgn efter, at kalvene er født, bliver de flyttet over i kalvestalde med sutteautomater og plads til omkring 20 kalve. Køerne går i flokke på hver 70 dyr. Hver flok har en malkerobot, der registrerer alt vedrørende mængde og kvalitet, og samtidig måler den koens vægt ved hver malkning. I stalden er der overvågningssystemer og sensorer, der registrerer køernes aktivitet, deres stå- og liggeadfærd samt position i stalden.

Foderet produceres på AU's marker her i Foulum og indkøbes desuden fra grovvarerhandlen.

God fornøjelse med besøget.

- KFC udvidede malkebesætningen i 2009 fra 150 til 210 køer af racerne Jersey og Dansk Holstein
- Mælken leveres til Arlas mejeri i Rødkærsbro, hvor den anvendes til osteproduktion
- Kalve og kvier går i dybstrøelse i ungdyrstalden, til de er 12 måneder
- Tyrekalvene sendes til slagting, sælges til private eller bruges i avlsarbejdet
- Der er desuden forskellige kødracekrydsninger på gården