

Drei Milcherzeuger

Ein Höhepunkt auf der EuroTier in Hannover wird die Verleihung der Benno-Martiny-Auszeichnung und der Ehrenurkunden für hervorragende Milcherzeugung und Anlieferung sein. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) würdigt über 300 Betriebe, die damit gewissermaßen in der Bundesliga der deutschen Milcherzeuger stehen.

Die NL-Redakteure SABINE LEOPOLD und MANFRED GRUND haben drei dieser erfolgreichen Milchproduzenten in den ganz unterschiedlichen Regionen Niedersachsen, Sachsen und auf Rügen besucht, um herauszufinden, was ihren Vorsprung in puncto Qualität und Leistung ausmacht.

Aus den Verleihungsrichtlinien des DLG-Milcherzeuger-Wettbewerbs

Die Ehrenurkunde wurde „zur Förderung der Anlieferung guter, unter besten hygienischen Verhältnissen gewonnener Milch“ gestiftet. Sie wird an die jeweils besten Milchlieferer eines Kalenderjahres verliehen. Die Anträge dafür stellt die Molkerei unter Beifügung einer Bestätigung des jeweiligen Landeskontrollverbandes bis zum 30. September des folgenden Jahres. Voraussetzungen sind: Der Milchviehbestand des Anlieferers ist der Milchleistungsprüfung angeschlossen, es wurden gute Einzelerträge je Kuh im Bestandsdurchschnitt und beständig höchste Güteanforderungen erreicht. So muß beispielsweise die Anlieferungsmilch stets die Güteklasse 1 aufweisen, der Keimzahlwert darf im geometrischen Mittel von zwei Monaten maximal 75.000 je cm³ erreichen und kein Einzelwert darf über 100.000 je cm³ liegen. Strengste Maßstäbe werden ferner in Bezug auf den Gefrierpunkt und den Hemmstoffgehalt sowie an die langjährige Einhal-

tung der Vorschriften des Milch- und des Lebensmittelrechtes angelegt.

Die Benno-Martiny-Auszeichnung für hervorragende Milchqualität wird seit 1995 verliehen. Sie löst die 1961 gestiftete gleichnamige Medaille der DLG in Bronze und Silber ab sowie die Goldene DLG-Nadel für 25 und 30 Jahre, wobei die damit erworbenen Anwartschaften erhalten bleiben. Die neuen Auszeichnungen werden für hervorragende Leistungen über einen Zeitraum von 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 und mehr Jahren verliehen. Voraussetzung dafür ist, daß der Milcherzeugerbetrieb in jeweils fünf aufeinanderfolgenden Jahren die Urkunde für hervorragende Milcherzeugung und Anlieferung erhalten hat. Da in den neuen Bundesländern erst in den letzten Jahren einige Molkereien begonnen haben, sich an diesem Wettbewerb zu beteiligen, konnten dort bisher noch keine Milcherzeuger die Benno-Martiny-Auszeichnung erhalten.



Schwarzbuntzüchter aus Leidenschaft

Zehntausend Liter Jahresleistung und dennoch überdurchschnittliche Fett- und Eiweißprozentage in der Milch – die Spitzenherde der Familie Strassemeyer im nieder-

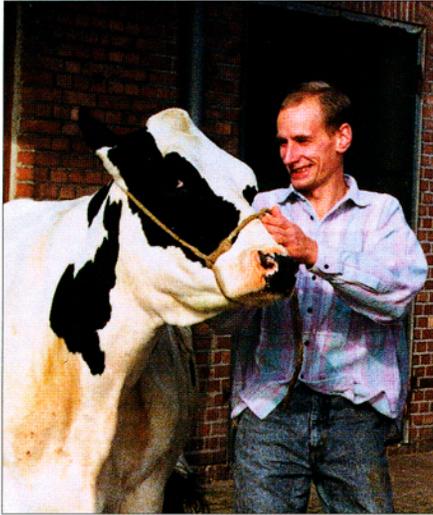
sächsischen Warmen beweist eindrucksvoll, daß das möglich ist. Für den Stammzuchtbetrieb ist der eigene Hochleistungsbestand gleichzeitig die beste Werbung.

Fast geht die Ehrenurkunde der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft für 30 Jahre hervorragende Milchqualität unter zwischen all den Würdigungen und Auszeichnungen, die die Wände im Haus der Strassemeyers zieren. Die Züchterpreise überwiegen dabei ganz erheblich, denn der Familienbetrieb im niedersächsischen Warmen schaut auf bemerkenswerte Erfolge in der Schwarzbuntzucht zurück. Seit mehr als vier Jahrhunderten existiert der Hof. Nichtsdestotrotz stehen die 70 Holstein-Friesian-Kühe in einem modernen Stall mit Teilspaltenboden, Transponderfütterung, bequemen Liegeboxen und hervorragender Belüftung – traditionsbewußt heißt schließlich nicht altmodisch. Mit einer durchschnittlichen Leistung von rund 10.000 Milchkilogramm gehört der Bestand der Strassemeyers heute zu den leistungsstärksten Herden in Deutschland.

Von wegen „weißes Wasser“

Aber wer fünfstellige Jahresleistungen aus seinen Kühen melkt, liefert doch letztendlich nur weißes Wasser an die Molkerei, mit der Literzahl bleiben die Inhalt-

der Spitzenklasse



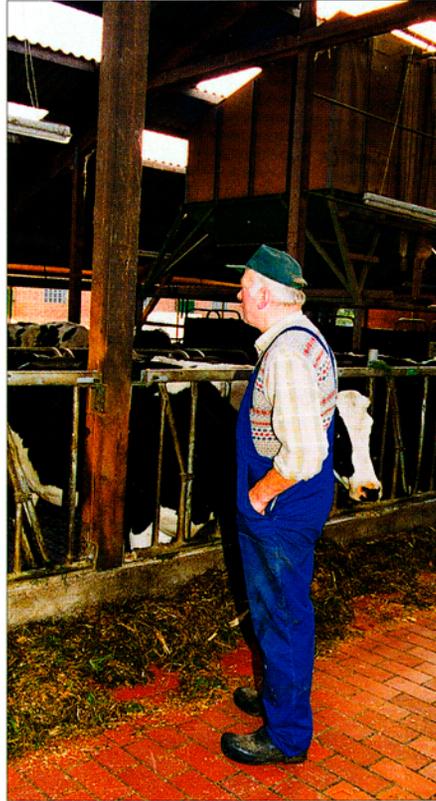
Die vierhundertjährige Geschichte sieht man dem modernen Milchviehbetrieb der Familie Strasse-meyer nicht an (Fotos links unten und rechts). Hermann (rechtes Foto) und Udo (Foto oben) Strasse-meyer führen ein modernes Unternehmen mit einem siebzigköpfigen Milchkuhbestand, Marktfruchtbau und einer Broilerlohnmast. Für seine hervorragende Milchqualität wird der Familienbetrieb in diesem Jahr von der DLG schon zum 31. Mal prämiert.

Fotos: Leopold

stoffe meist auf der Strecke, oder nicht? Weit gefehlt! Hermann Strasse-meyer und sein Sohn Udo beweisen seit vielen Jahren, daß dieser Zusammenhang durchaus nicht zwingend sein muß. Ihre Kühe kamen im Schnitt der letzten Jahre auf 4,2 Prozent Fett und 3,6 Prozent Eiweiß in der Liefermilch. Damit liegen sie – wie das die Ausschreibung der DLG unter anderem fordert – über dem Durchschnitt im Einzugsgebiet ihrer zuständigen Molke-rei. Diese Milchleistung sichert aber nicht nur ein zuverlässiges Einkommen. Für den Zuchtbetrieb unweit von Minden ist die eigene Herde gleichzeitig auch das beste Aushängeschild. Nur rund acht Prozent betrug in den vergangenen Jahren die Reproduktionsrate in der Herde der Strasse-meyers. Alle anderen weiblichen Jung-tiere wechselten als wertvolles Zuchtma-terial – zum Teil zu Spitzenpreisen – den Besitzer. Und der eine oder andere viel-versprechende Jungbulle ist auch immer mal wieder dabei.

Züchten ist mehr Geld verdienen

Sie sind leidenschaftliche Züchter, der Vater wie der Sohn. Daß Udo als jüngster von



drei Brüdern einmal der Hofnachfolger wird, hat vor gut dreißig Jahren – zu Zeiten, als Hermann Strasse-meyer die erste DLG-Urkunde nach Hause trug – wohl auch noch niemand geahnt. „Aber“, erzählt der Junior schmunzelnd, „ich hatte da meinen eigenen Kopf. Wenn ich als kleiner Bengel unauffindbar war, mußte man nur im Kälberstall suchen.“ Geht es um den Erfolg des Unternehmens, zählt für die Strasse-meyers nicht nur die Summierung von Höchstpreisen. Udo erinnert sich an ein Kuhkalb, für das vor zehn Jahren die stattliche Summe von achttausend Mark geboten wurde. Sie haben nicht eingeschlagen, obwohl mancher Kollege den Kopf darüber geschüttelt hat. Heute ist die Kuh bewährte Bullenmutter (eine von dreizehn übrigen) und hat dem Betrieb ein Mehrfaches des damaligen Gebotes eingebracht. Und wenn es anders herum kommt, wenn sich ein verkauftes Tier beim neuen Besitzer als Hochleistungswunder zeigt, ärgert man sich dann nicht über den vor-eiligen Abschluß?

„Mir ist lieber“, so der Junior, „wenn eine Färse, die wir zu einem guten Preis verkauft haben, auch wirklich eine Spitzen-

kuh wird. Das bestätigt unsere Arbeit. Sich über das clevere Geschäft die Hände zu reiben, wenn sich ein teures Kalb später als Versager entpuppt, zeugt doch nur von Kurzsichtigkeit.“

Vierbeinige Individualisten und eine sehr alte Dame

Um vorausschauendes Handeln und einen Blick fürs Ganze sind Hermann und Udo Strasse-meyer auch beim Management der eigenen Milchkuhherde bemüht. Zwischenkalbezeiten „von der Stange“ passen nicht auf jede Kuh. Viele der Spitzentiere sind Individualisten. Udo Strasse-meyer erklärt seinen Standpunkt: „Es gibt Kühe, die noch am 400. Tag nach der letzten Abkalbung 38 Kilogramm Milch geben. Wenn diese Tiere nicht nach Plan wieder tragend werden, muß das noch kein Verlust sein.“ Der erfahrene Züchter überlegt lange, bevor er eins der bewährten Zucht-rinder aus der Herde verbannt. Die gegenwärtige „Alterspräsidentin“ im Warm-sener Stall zählt bereits fünfzehn Jahre und hat gerade ihr dreizehntes gesundes Kalb geboren. Über die 100.000 Liter-Grenze ist sie längst hinaus. Aber noch ist sie körperlich fit und vor allem gut zu Fuß – solange das so bleibt, hat „Kosima“ ihren Platz in der Herde.

Auch wenn nur vereinzelte Tiere so biblisch alt werden, liegt das Durchschnitts-alter im Kuhbestand der Familie Strasse-meyer dennoch bei rund sechs Jahren, was etwa vier Laktationen entspricht. Und das ist – neben einer qualitativ hochwertigen und leistungsangepaßten Fütterung – auch Ursache für die überdurchschnittlichen Milchfett- und -eiweißgehalte, auf Grund deren die Molkerei Wortmeyer und Sohn in Warm-sen den Zuchtbetrieb schon seit über dreißig Jahren in Folge für die DLG-Prämierung vorgeschlagen hat.

Für Sahnebonbons und feine Salate

100.000 Tonnen Milch werden in Warm-sen jährlich veredelt, ein Drittel davon stammt aus den Lieferungen der land-wirtschaftlichen Vertragspartner, der Rest wird zugekauft. Die Molkerei hat sich ausschließlich auf die Produktion von Zwischenprodukten für die Backwaren-, Süßigkeiten- und Feinkostindustrie spezialisiert. Für die Herstellung von Sahne, Creme und Pulver ist ein konstant hoher

Fett- und Eiweißgehalt in der Liefermilch sicherlich von Vorteil. Besonderen Wert aber legt der Verarbeiter auf die hygienischen Qualitätsparameter.

Treten in der Zusammenarbeit zwischen Molkerei und Landwirten Probleme auf, wird eine Lösung auf dem „kurzen Dienstweg“, im direkten Gespräch angestrebt. Miteinander, nicht gegeneinander lautet die Devise in Warmesen.

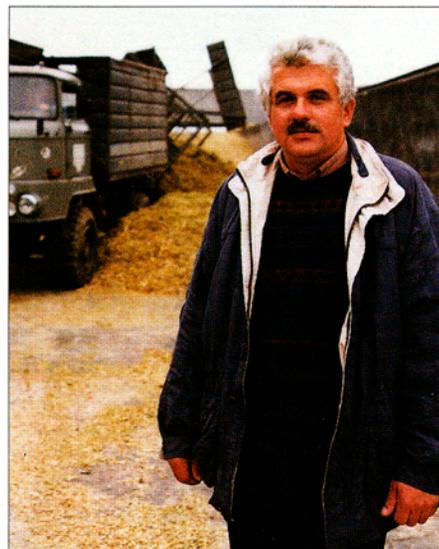
Hermann Strassemeyer redet mit, wenn es um die Partnerschaft mit dem Verarbeitungsbetrieb und um die Zukunft der

Milcherzeugung geht – er gehört dem Lieferantenausschuß an. Überhaupt, so erklärt Udo Strassemeyer, müsse man sich rühren, selbständig etwas in Bewegung setzen. „Die Zeiten sind vorbei, wo der Milchkontrollverband, wenn er Unregelmäßigkeiten bei Milchqualität- und hygiene feststellte, die betroffenen Erzeuger am Händchen nahm, um sie aus der Misere zu führen. Im Gegenteil: Wir müssen hinterher sein, daß uns die Entwicklung nicht überrollt. Ständige intensive Kontakte zu den Kontrollringen und Zucht-

verbänden und nicht zuletzt zur Molkerei gehören heute zu den unverzichtbaren Aufgaben des Milchviehhalters – genauso wie eine ausgefeilte Fütterung, ein konsequentes Gesundheitsmanagement und eine erstklassige Jungtieraufzucht.“

In diesem Jahr holen sich Hermann und Udo Strassemeyer die 31. DLG-Auszeichnung für hervorragende Milchproduzenten in Hannover ab. Dann werden sie wieder eine Lücke finden müssen an der Wand mit den vielen Urkunden ... (le)

Melker und Molker durch Qualitätstradition verbunden



Schon die Großväter der Milchproduzenten aus der Agrar GmbH & Co. KG im sächsischen Lichtenberg haben von ihren Höfen beste Qualität an ihre Heinrichsthaler Genossenschaftsmolkerei geliefert. Das setzten ihre Väter zu LPG-Zeiten fort, auch als sie 1969 den ersten 1000er Milchviehstall in Betrieb nahmen, und es gilt unter den heutigen Bedingungen unverändert. Das außergewöhnlich gute partnerschaftliche Zusammenwirken zwischen Melkern und Molkern zahlte und zahlt sich für beide Seiten aus.

Eine solche ungebrochene Tradition sucht in Ostdeutschland ihresgleichen. Winrich Lambeck, der Geschäftsführer der Heinrichsthaler Milchwerke GmbH, kann seine aktuellen Käseprodukte vor einer Schautafel präsentieren, die eine glänzende, über 100jährige Unternehmensgeschichte dokumentiert: Gründungsjahr 1880, die Herstellung des ersten deutschen Camembert und Brikäses 1884, königlicher Hoflieferant 1893, Qualitätszertifikat nach DIN ISO 9001 als eine der ersten Molkereien in Deutschland, ungezählte Preise und Auszeichnungen über die Jahrzehnte bis hin zu den vier Gold-, vier Silber- und einer Bronzemedaille der DLG vom Oktober 1998. Die Spezialitäten mit der Marke „Heinrichsthaler“ werden heute über alle deutschen Handelsketten vermarktet und z. T. exportiert.

Für jede Kuh wird ein frisches Eutertuch genommen. Die Waschmaschine steht gleich in der Mitte des 40er Impulsa-Melkkarussells (Foto links).

Mit dem sorgfältigen Maissilieren beginnt für Geschäftsführer Klaus Hofmann die Qualitätsmilcherzeugung (Foto rechts).

Lambeck leitet den Betrieb seit 38 Jahren, und sein Nachfolger, der bereits an seiner Seite arbeitet, trägt den gleichen Namen. – Es ist sein Sohn.

Die Molkerei der Landwirte

Sogar die Eigentümer der Milchwerke sind seit Generationen die gleichen: Landwirte aus der Region. Der alleinige Gesellschafter der GmbH ist nämlich die Molkereigenossenschaft Raiffeisen e. G. Radeberg, die 95 Milcherzeuger vereint. Sie liefern jährlich 120 Mio. Kilo Milch,

98 % davon in der höchsten Güteklasse. Diese hohe Qualität hat ebenfalls Tradition über die politisch und agrarstrukturell so wechselhaften Zeitläufe hinweg, und sie ist die Basis für den hervorragenden Ruf der Heinrichsthaler Käseprodukte.

Zu den größten und zuverlässigsten Lieferanten der Milchwerke zählt die Lichtenberger Agrar-Betriebs GmbH & Co. KG. Ihr Geschäftsführer, Klaus Hofmann, gehört zu jenen bodenständigen Bauernsöhnen, die in der Tradition der Milch-erzeugergenossenschaft stehen. Das Unternehmen befindet sich unter den Landwirtschaftsbetrieben, die von der DLG anlässlich der EuroTier geehrt werden. – Allerdings wird ihm keine Medaille für fünf, zehn oder gar mehr Jahre ausgezeichnete Milchqualität verliehen, denn dieser Wettbewerb läuft für die ostdeutschen Betriebe erst seit 1996. Dabei können die Lichtenberger eine seltene Kontinuität nachweisen. Molkereichef Lammeck: „1969 wurde dort begonnen, die erste 1.000er Milchviehanlage im damaligen Bezirk Dresden zu bauen. Ich erinnere mich, welche Befürchtungen es gab, ob die Lichtenberger darin ihre Qualität werden halten können. Sie haben es mit Bravour geschafft, und zwar bis heute.“

Klaus Hofmann weist ergänzend darauf hin, daß die 1.000er MVA später in zwei Etappen Erweiterungsbauten erhalten hat und von der ehemaligen LPG sogar bis zu 2.700 Kühe gehalten wurden, daneben Jung- und Mastrinder, Sauen, Mastschweine, Pferde und Schafe in über 70 Ställen.

Nach der Wende konzentrierten sich die Lichtenberger Landwirte, die sich für das Gemeinschaftsunternehmen entschieden und es zu einer GmbH & Co.KG umgewandelt hatten, ganz auf die Milch- und Rinderproduktion auf drei Standorten. Seitdem ist gehörig investiert worden, damit entsprechend den marktwirtschaftlichen Erfordernissen der Arbeitsaufwand sinkt, die Kuhleistung und mit ihr die Milchqualität weiter steigt.

Die Betriebshandwerker haben beispielsweise bis jetzt rund 1.000 Tierplätze umgerüstet. Die durch die HF-Einkreuzung immer größer werdenden Tiere brauchten mehr Platz. Statt rechtwinklig wie bisher wurden die Liegeboxen deshalb schräg zum Gang angeordnet. Mit der geringeren Tierzahl verbesserte sich zudem das Tier-Freßplatz-Verhältnis. Mit dem Einbau einer leistungsfähigen, sich nach Luftfeuchte und Temperaturwerten automatisch selbst regelnden Lüftungsanlage gelang es auch, das Stallklima wesentlich zu verbessern.



Seit 38 Jahren leitet Winrich Lammeck die geschichtsträchtigen Heinrichsthaler Milchwerke

Mit dem Karussell die Melkzeit halbiert

Der entscheidende Schritt zur Senkung des Arbeitsaufwandes war 1993 der Einbau eines Impulsa-Melkkarussells mit 40 Plätzen anstelle eines Fischgrätenmelkstandes. Jeweils drei Melker und ein Treiber schaffen seither die Arbeit in geteilter Schicht. Weil sich zudem die Melkzeit auf 10,5 Stunden halbierte, herrscht auch viel mehr Ruhe im Stall. Das hat sich leistungssteigernd und gesundheitsfördernd auf die Tiere ausgewirkt. Die gesamte Anlage mit 850 Kühen, 440 Färsen und 120 Kälbern wird derzeit – bei einer Betreuung rund um die Uhr – von 14 Leuten bewirtschaftet. Die Durchschnittsleistung (Marktproduktion) der Lichtenberger Kühe stieg zwischen 1990 und 1997 um etwa 60 Prozent auf 278 Fett- und 218 Eiweißkilo. Auf 3,7prozentige Molkereimilch umgerechnet sind das 7.506 kg.

Danach befragt, welche Maßnahmen denn für die kontinuierlich hohe Milchqualität entscheidend sind, läßt Erich Pest, der langjährige Anlagenleiter, kurzerhand zu einem Gang durch den Stall ein. Erste Station ist die Fütterungszentrale. „Schließlich“, so zitiert er schmunzelnd die bäuerliche Binsenweisheit, „melkt die Kuh noch immer durch das Maul“. Er schildert das harte Qualitätsmanagement bei der Futterernte und -einlagerung. Nur gehaltvolle Silage mit sehr guten, ausnahmsweise einmal guten Noten komme in den Stall. Damit man das erreicht, würden



TOPSILAGE

mit **Markenware**
für **hohe**
Tierleistungen
durch **beste**
Grundfutterqualität

BIO-SIL®

Milchsäurebakterien,
DLG-geprüft
Wirkungsrichtung
1 b und 4 b

Preis:
1,84 DM/t Siliergut
und nutzen Sie unsere
Rabattmöglichkeiten!

Wir sind auch Hersteller
innovativer
und zuverlässiger
Dosiertechnik für
flüssige Bakterienkulturen
und Melasse.

Zur professionellen Abdeckung
liefern wir DLG-geprüfte,
mehrfähig verwendbare
Multisilofolie.

Dr. Pieper
Technologie- und
Produktentwicklung GmbH
16818 Wuthenow, Dorfstraße 34
Tel.: 03391/2135
Fax: 03391/652770

auch externe Berater konsultiert, wie Dr. Bernd Pieper aus Wuthenow, und bei der Optimierung der Rationen mit dem neuesten Computer-Fütterungsprogramm von SANO hat Berater Thomas Mitscherlich mitgewirkt.

Fütterung mit Portalkran und Computer

Unter dem Dach des Lichtenberger Bergaums befinden sich neben dem Annahmeförderer und dem Dosierer fünf große Gärfuttersilos mit ca. 14.000 m³ Lagerraum und zwei Portalkränen. Hier führt gerade Iris Kaden die Regie. Die junge Frau schwingt sich in die Kabine des Kranes und läßt den Greifer in den Futterstock hinab, um ihn dann, gefüllt mit der frisch und würzig duftenden Welksilage, auf den Futterdosierer zu dirigieren. Hinzu kommt noch Maissilage von einem der Außensilos.

Sobald die vorgesehene Menge aufgefüllt ist, überprüft Frau Kaden am Computer der Fütterungszentrale, ob die automatische Zuführung der anderen Rationskomponenten klappt. Sie korrigiert dann gegebenenfalls die Mengen für die fünf Leistungsgruppen entsprechend den aktuellen Vorgaben des Anlagenleiters. Dann setzt sie die durch die Ferdinandshofer Firma Kluge mit einer modernen elektronischen Steuerung nachgerüstete Bandfütterung in Gang. Zusätzliches Kraftfutter gibt es im Melkstand.

Obwohl die etwa vierzigköpfigen Leistungsgruppen jetzt differenziert gefüttert werden können, ist Erich Pest noch nicht zufrieden. Er will auch die Leistungsunterschiede innerhalb der Gruppen noch besser berücksichtigen können. Deshalb soll zusätzlich ein Transpondersystem aufgebaut werden, über das jedes Einzeltier individuell seine Kraftfutterzuteilung erhält. Die Ausgaben von 200 bis 250 DM je Kuh werden, da ist sich Pest sicher, bald durch höhere Milchleistung und bessere Tiergesundheit wieder aufgewogen sein.

Für jedes Euter ein frisches Tuch

Damit die gehaltvolle Milch auch sauber gewonnen wird und in bester Qualität in den Milchtank gelangt, herrscht in der Lichtenberger Anlage ein strenges Hygieneregime. Es fängt mit dem Einsatz von versierten Fachkräften für das Melken an, geht über die Vormelkprobe für jedes einzelne Euterviertel, die zuverlässige Dokumentierung jeder Auffälligkeit, die Eutersäuberung – wobei für jedes Tier ein frisches Tuch benutzt wird –, das Dippen der Zitzen im Wechsel mit zwei verschiedenen Lösungen, die automatische Zwi-

schendesinfektion der Melkzeuge und das Auswechseln der Filter jeweils nach der Hälfte der Melkzeit. Die von der Molkerei für die S-Klasse gesetzte Höchstgrenze von 75.000 Keimen je ml ist für die Lichtenberger keine Hürde. Ihr Wert liegt konstant zwischen 10.000 und 20.000.

Noch nicht zufrieden sind die Lichtenberger mit dem Zellgehalt ihrer Milch. Zwar liegen sie mit durchschnittlich rund 200.000 je ml deutlich unter dem Limit von 300.000, doch ohne die „Ausreißer nach oben“ könnte der Wert auf ca. 150.000 gesenkt werden. Eine Ursache für hohe Zellzahlen wird in Klauen- und Gliedmaßenkrankungen vermutet. Mit Klauenbädern und intensiverer Pflege will man ihnen jetzt wirksamer vorbeugen. Außerdem wird zusammen mit Hof-tierärztin Karola Riehle und dem Zuchtverband in dieser Richtung schärfer selektiert, auch wenn die Reproduktionsrate dadurch zeitweilig bei 35 Prozent liegt.

1,5 Pfennige Gewinn je Kilo Milch

Bei aller Tradition und allem Verantwortungsbewußtsein gegenüber der Molkerei müssen sich hohe Leistung und Milchqualität natürlich für die Erzeuger auch auszahlen. Bis September zahlten die Heinrichsthaler Milchwerke für die angelieferte Rohmilch im Durchschnitt einen Nettopreis (ohne Mehrwertsteuer) von 61,66 Pfennig.

Auf Molkereimilch (3,7 Prozent Fett, 3,4 Prozent Eiweiß) umgerechnet waren das einschließlich 2 Pfennig Qualitätszuschlag 57,5 Pfennig, ab Oktober 58,51 Pfennig je Kilogramm. Das liegt beim Preisvergleich der Molkereien zwar nur im Mittelfeld, aber das Geld kommt prompt und zuverlässig. Außerdem ist es für die bäuerlichen Eigentümer von Nutzen, wenn sich der Unternehmenswert der Molkerei erhöht.

In ihrer Halbjahresbilanz hat die Lichtenberger Agrar GmbH einen Gewinn von 1,5 Pfennig je Kilogramm Milch und 64 DM je Kuh ausgewiesen. Da der Kostenrechnung anständige innerbetriebliche Verrechnungspreise für das Grundfutter (z. B. 5,50 DM je kg Maissilage) und ordentliche Löhne (12 Pfennig je kg) zugrunde liegen, ist man erst einmal damit zufrieden. Eine Verbesserung der Erlöse könnte vor allem über die Steigerung der Milchleistung erreicht werden. „Aber da,“ so Erich Pest, „beginnt der Quoten-Teufelskreis. Denn das heißt weniger Kühe, und das bedeutet höhere Kosten wegen der schlechteren Stallauslastung und Abbau von Arbeitsplätzen. (gr)



Mit der Wissenschaft im Bunde

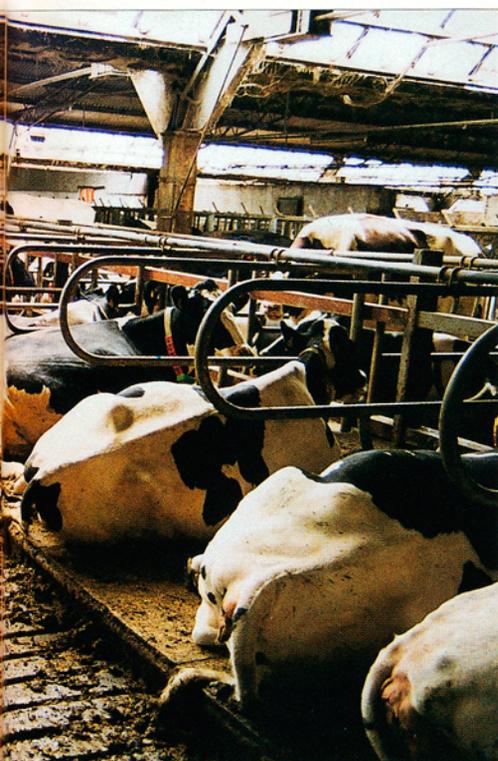
Ganz im Nordosten der Republik, auf der Ostseeinsel Rügen, hält die Jasmunder Milcherzeugungs GmbH Sagard ebenfalls einen leistungsfähigen Großbestand. Bei der Produktion ihrer Qualitätsmilch setzen die Rügerner auf innovative Ideen und die Unterstützung der Wissenschaft.

Mit ihren rund 1.100 Milchkühen gehört die Jasmunder Milcherzeugungs GmbH in Sagard selbst für ostdeutsche Strukturverhältnisse zu den ganz großen Milcherzeugern. Gleichzeitig ist das Unternehmen an der Ostküste der Insel Rügen mit einer Herdendurchschnittsleistung von 7.800 Milchkilogramm mit natürlichen Inhaltstoffen pro Jahr einer der Spitzenbetriebe in Mecklenburg-Vorpommern. Daneben überzeugt die Sagarder Herde durch hervorragende Milchqualität. 4,1 Prozent Fett und 3,45 Prozent Eiweiß bei Zellgehalten unter 200.000 und Keimzahlen zwischen 10.000 und 20.000 je Milliliter brachten die Jasmunder Milcherzeugungs GmbH in diesem Jahr auf die Liste für die DLG-Auszeichnung.

Gehaltvolle Milch trotz dreimaligem Melken

Spurensuche also auch auf Rügen. Wo liegen die Gründe für die hohen Leistungen des Sargarder Großbestandes?

Dr. Manfred Köhler ist Geschäftsführer und einer der Hauptgesellschafter der



Die ehemalige 1.930er Milchviehanlage in Sagard ist bereits seit 24 Jahren in Betrieb. Doch mittlerweile hat man's den Kühen hier bequem gemacht. Per Krippenauszugsband gibt's leistungsgerechte TMR-Fütterung. Die Stände wurden an die größten Maße der Holstein-Friesian angepaßt. Und demnächst steht der Einbau von bequemen Kuhmatratzen auf dem Plan.

Fotos: Leopold

GmbH. Als Mitte 1990 das neue Unternehmen aus der ehemaligen LPG gegründet wurde, standen Köhler und seine Kollegen vor einer wichtigen Entscheidung. Der Bestand in der 2.000er Anlage war Leukose positiv. Statt mit einer langwierigen Sanierung zu beginnen, ergriff man die Gelegenheit und tauschte die Herde stufenweise komplett aus. In den nächsten Monaten zogen in die Ställe Holstein-Friesian aus Osnabrück und der Bremer Förde ein. „Eine ziemlich teure Investition, die sich aber gelohnt hat“, resümiert Manfred Köhler heute.

Die neuen Tiere brachten die hohe Milchmengenveranlagung mit. Innerhalb von sieben Jahren stieg so die Jahresleistung je Kuh um mehr als 3.000 kg. „Einen richtigen Aufschwung hatten wir dann noch einmal zu Beginn dieses Jahres“, erklärt Dr. Köhler. „Seit dem 15. Januar 1998 nämlich melken wir unseren gesamten Bestand dreimal täglich. Bis dahin kamen nur die leistungsstärksten Tiere ein drittes Mal an die Maschine.“ Für diesen entscheidenden Schritt hatten sich die Sagarder Milchproduzenten Rat von wissenschaftlicher Seite geholt – in der Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei Mecklenburg-Vor-



Dr. Manfred Köhler ist Geschäftsführer der Jasmunder Milcherzeugungs GmbH in Sagard.

pommern in Dummerstorf. Von dort wurden sie in ihrem Vorhaben bestärkt, doch zugleich auch gewarnt: Eine Erhöhung der Melkfrequenz zieht erfahrungsgemäß nicht nur eine Steigerung der Milchmengenleistung und eine Verbesserung der Eutergesundheit nach sich. Sie ist in der Regel auch gleichbedeutend mit einem Abfall der Milchinhaltstoffe. „Wir haben

IMPULSA® - Erzeugnisse



Komplette Anlagensysteme und Funktionsbaugruppen für die Milchgewinnung und Milchkühlung

- Vakuumerzeugung
- Melktechnik
- Melkanlagen
- Herdenmanagement
- Futter- und Tränketchnik
- Milchkühlanlagen
- Melk- und Stallhygiene
- Ergänzungssortimente



IMPULSA GmbH
Elsterwerda
Melk- und Milchkühltechnik

An den Kanitzen 30, 04910 Elsterwerda
Postanschrift: PF 29, 04907 Elsterwerda
Telefon: (0 35 33) 6 40
Telefax: (0 35 33) 6 42 53



Die Kälberaufzucht wurde komplett modernisiert. Heute wachsen die Jungtiere mit viel frischer Rügeluft auf – was nicht zuletzt ihrer Vitalität zugute kommt. Nur die weiblichen Kälber werden übrigens in der Sagarder Anlage aufgezogen. Bullenkälber gehen wenige Tage nach der Geburt an einen Händler.

die Statistiken Lügen gestraft“, so Manfred Köhler. „Unsere Milchkontrollabrechnungen weisen, daß die prozentualen Gehaltswerte von Fett und Eiweiß in unserer Milch auch nach der Umstellung auf dreimaliges Melken konstant geblieben sind.“

Fütterung mit Pfiff

Einen der Gründe für die hohen Inhaltsstoffe sieht der Geschäftsführer der Jasmunder Milcherzeugungs GmbH in einer genau auf die Bedürfnisse der Tiere abgestimmten Fütterung. Seit einigen Jahren bereits erhalten die Sagarder Milchkühe ihr Futter als Totale Mischration. Dabei verzichtet das Unternehmen auf eine Gruppenfütterung, lediglich die Trockensteher erhalten eine energiereduzierte Ration.

Bei der Hochleistungsfütterung kommt es vor allem anderen auf die Qualität des Grundfutters an, weiß Manfred Köhler. Auch auf diesem Gebiet suchte er den Rat eines Spezialisten. „Seit dieser Futterernte-Saison silieren wir ganz nach dem System von Dr. Bernd Pieper aus Wuthe-now im Ruppiner Land (siehe auch NL 7/98 „Der Futtermeister aus Brandenburg“). Mit dessen Silierhilfsmitteln und Abdeckplanen arbeiten wir ja schon seit einigen Jahren und sind sehr zufrieden mit der erreichten Qualität. Jetzt setzen wir aber auch Trockeneis zur Abdeckung des Silostapels ein. Davon versprechen wir uns noch einmal einen verbesserten Ablauf des Siliervorganges.“

Den Einsatz innovativer Methoden bei der Tierfütterung in Sagard vervollständigt das Schlauchsilierungsverfahren. Wieder verließ sich das Unternehmen dabei auf

die Erfahrungen der Landesforschungsanstalt in Dummerstorf. „Zuckerrübenschnitzel zum Beispiel werten die Milchkühe hervorragend auf, offenbar wirken sie appetitanregend“, meint Dr. Köhler. „Aber die Konservierung dieses heiklen Futtermittels bedarf schon einigen Geschickes. Die Silierung in Folienschläuchen verspricht laut den Dummerstorfer Ergebnissen eine deutliche Verbesserung der Konservatqualität. Damit dürften Schimmelnester und vergammelte Oberschichten ab jetzt der Vergangenheit angehören.“

Kühe mögen's sauber und bequem

Letztlich kommt eine konstant hohe Futterqualität unter anderem auch der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tiere zugute. Mit einer jährlichen Bestandsreproduktionsrate von knapp 35 Prozent liegt der Betrieb etwa im Durchschnitt der neuen Bundesländer. Bei den Abgangsursachen kommt Euterproblemen eine erstaunlich geringe Bedeutung zu. Manfred Köhler versucht, das zu erklären: „Unerlässlich ist hierfür vor allem eine gewissenhafte Bestandskontrolle. Bei uns ist das Aufgabe des Treibers. Der ist gleichzeitig Herdenmanager und hat nicht nur für die Zuführung der Kühe in den Melkstand zu sorgen. Wenn er durch die Abteile geht, muß er mit geschultem Auge Problemtiere sofort erkennen und entsprechend reagieren. Daneben ist er auch für die Stallhygiene verantwortlich. Eigentlich haben die Treiber ständig einen Besen bei sich. Bei der Stallbegehung können sie so permanent die Liegeflächen säubern.“

Zusätzlich zu diesem konsequenten Reinigungsprogramm werden die Liegeflächen einmal wöchentlich desinfiziert. Diese Sauberkeit schlägt sich in einer guten Eutergesundheit und somit direkt auch in einer niedrigen Keimzahl in der Milch nieder.

Doch nicht nur saubere Liegeplätze braucht es für Hochleistungskühe. Weil wissenschaftliche Untersuchungen in letzter Zeit immer wieder bestätigt haben, daß die Liege- und damit die Wiederkauezeit der Milchkühe auch ganz wesentlich von einer bequemen Boxenoberfläche abhängt (siehe dazu auch Seite 62 ff.), erwartet die Sagarder Kühe demnächst eine Überraschung: Abteil für Abteil werden in den kommenden Monaten die verschlissenen Gummimatten durch weiche Kuhmatratzen ersetzt. (le)

NL