

Kölner Stadt-Anzeiger

Aus dem Kreis - 13.08.2013

WAS MACHT DIE MILCH

Eine Frage der richtigen Werte



110 Kühe besitzt Landwirt Martin Rüsse. Die Milch, die sie geben, wird elfmal im Jahr kontrolliert.

Foto: Diethelm Nonnenbroich

Von Elke Landschoof

Die Milch der bergischen Kühe wird regelmäßig kontrolliert. Geprüft werden Fett, Eiweiß und andere Stoffe. Denn die Milch wird nach der Menge ihrer Inhaltsstoffe bezahlt. Vor allem der Fettgehalt darf nicht zu hoch sein.

Nummer 777 ist irritiert. Misstrauisch bäugte sie die unbekanntenen Pressevertreter und bleibt erst einmal stehen. Der Overather Landwirt Martin Rüsse kratzt ihr leicht den Hinterschenkel und fordert sie mit einem ruhigen „komm“ zum Weitergehen auf. Langsam setzt sich die Kuh in Bewegung. Kurze Zeit später ist sie ganz entspannt und lässt sich mit halb geschlossenen Augen melken.

12,5 Kilogramm Milch gibt Buna, so der Name von Nummer 777, an diesem Abend. Damit liegt sie zwei Kilo unter dem Durchschnitt von insgesamt 110 Kühen. Das geht aus dem Prüfergebnis vor, das Hendrik vom Stein dem Landwirt am Ende des abendlichen Melkens in die Hand drückt. Er ist Milchkontrolleur des Landeskontrollverband Nordrhein-Westfalen (LKV). Doch als Kontrolleur fühlt sich vom Stein nicht: „Wir unterstützen die Landwirte und geben ihnen Entscheidungshilfen.“

„Die Milch im Euter ist nicht homogen, die erste Milch ist dünner als die letzte.“

Axel Kratzenberg

Während der Kontrolle ist vom Stein nicht ansprechbar, denn die Aufgabe fordert seine ganze Konzentration. Auf dem Overather Hof von Martin Rüsse werden bis zu 28 Kühe gleichzeitig gemolken. Währenddessen wird von jedem Tier eine Probe genommen. Doch nicht auf einmal, sondern gleichmäßig über den gesamten Melkzeitraum verteilt. „Die Milch im Euter ist nicht homogen, die erste Milch ist dünner als die letzte“, erklärt Axel Kratzenberg, Fachberater für Qualitätsmilcherzeugung der Landwirtschaftskammer NRW. „Deshalb werden die Proben kontinuierlich über den gesamten Melkvorgang gezogen.“

Während vom Stein die ersten Proben in einen Kasten verstaut und die Daten in seinen Minicomputer eingibt, kommen die nächsten Kühe aus dem riesigen Laufstall in den Melkstand. Zunächst befeuchtet Rüsse die Zitzen mit einem Reinigungsschaum und reibt sie anschließend mit einem Papiertuch trocken. Danach wird auf jede Zitze ein Melkbecher der Melkmaschine gesteckt. „Sie arbeitet mit Unterdruck und imitiert dadurch das Saugen eines Kalbes“, erklärt Kratzenberg.

Rüsse kann mit seiner hochmodernen Melkanlage genau nachvollziehen, wie viel Milch jede einzelne Kuh gibt. Über einen Transponder am Fußgelenk erkennt die Melkmaschine jedes Tier und speichert automatisch die Milchleistung. „Für einen Bauern mit einer solchen Anlage ist die mengenmäßige Analyse durch den LKV nicht entscheidend, denn diese Daten liefert ihm ja sein eigener Computer“, sagt Kratzenberg. Trotzdem nimmt Rüsse an der elfmal im Jahr durchgeführten Kontrolle teil. Sie ist für die Bauern freiwillig und kostet pro Kuh rund 1,50 Euro. „Für ihn ist die Analyse der Inhaltsstoffe wichtig“, erklärt Kratzenberg.

„Die Milch wird nach der Menge ihrer Inhaltsstoffe bezahlt.“

Axel Kratzenberg

Die Milchproben werden im Labor des LKV in Krefeld untersucht. Zum einen wird der Fett- und Eiweißgehalt bestimmt. Diese Werte sind für den Bauern bares Geld wert, denn sie bestimmen letztendlich die Qualität und damit auch den Preis, den die Bauern erzielen. „Denn die Milch wird nach der Menge ihrer Inhaltsstoffe bezahlt“, erklärt Kratzenberg. In den vergangenen zehn Jahren hat sich der Fettgehalt langsam, aber stetig nach unten bewegt, der Eiweißgehalt stieg dagegen an. Doch das hat nichts mit Ernährungsgewohnheiten oder schlanken Schönheitsidealen zu tun: „Der Fettgehalt hat auch Einfluss auf die Mengenquote. Je niedriger der Fettgehalt, desto mehr kann insgesamt geliefert werden“, erklärt der Mitarbeiter des LKV.

Der Eiweißgehalt falle nicht unter die Quotenregelung, und die Molkereien hätten durch die gestiegene Käseproduktion großes Interesse an einer höheren Konzentration. Zusätzlich wird jede Probe auf Milchzucker, Harnstoff und den Zellgehalt untersucht. „Vor allem der Zellgehalt gibt Aufschluss über Tier- und Eutergesundheit“, sagt Kratzenberg.

„Es kann sein, dass zwei bis drei Tiere die Milch der gesamten Herde so beeinträchtigen, dass es zu einer Liefersperre kommt.“

Axel Kratzenberg

So wurden bei den Tieren eines Landwirts diese Werte im Laufe der Zeit schlechter. Er suchte mit dem Landwirt nach der Ursache für die schlechteren Werte. Ergebnis: „An der Melkanlage war ein zu großer Unterdruck eingestellt“, erinnert sich der Fachberater. Da die Milch in einen Sammeltank fließt, wirkt sich die schlechte Milch einer einzelnen Kuh auf die gesamte Füllung aus. Und deren Qualität ist für den Milchbauern überlebenswichtig. „Es kann sein, dass zwei bis drei Tiere die Milch der gesamten Herde so beeinträchtigen, dass es zu einer Liefersperre kommt“, sagt Kratzenberg. „Deshalb sollte der Landwirt die Qualitätswerte jeder einzelnen Kuh kennen und nur einwandfreie Milch an die Molkerei abliefern.“

Die Auswertungen der Milchproben geben auch Auskunft auf den Futterbedarf. Die meisten Kühe im Bergischen kommen auf die Weide. Doch das reicht nicht immer. „Im Frühjahr ist das Gras eiweißreich. Im Laufe des Jahres verliert es an Nährstoffen, und es muss zugefüttert werden“, sagt Kratzenberg. Wie viel zugefüttert werden muss, könne anhand der Harnstoffwerte abgelesen werden. Bei heißem Wetter kämen die Kühe zusätzlich in den sogenannten Hitzestress. Die Kühe auf dem Overather Hof hatten ihre eigene Art, mit der Wärme der vergangenen Wochen umzugehen. „Ich habe meinen Damen das Tor aufgemacht, aber keine wollten raus“, erklärt Rüsse. Wohl ein Zeichen dafür, dass sich seine „Damen“ in dem modernen Boxenlaufstall sehr wohl fühlen.

„Sechs bis acht Wochen vor dem Kalben hört der Landwirt mit dem Melken auf.“

Axel Kratzenberg

Mit den Auswertungen des LKV bekommt der Landwirt auch Abstammungs- und Fruchtbarkeitsdaten zur Verfügung gestellt. Bereits drei Monate nach dem Kalben sollte eine Kuh wieder trächtig sein – denn ohne Kälber keine Milch. Im Verlauf der neunmonatigen Trächtigkeit wird der Milchstrom immer weniger. „Sechs bis acht Wochen vor dem Kalben hört der Landwirt dann mit dem Melken auf“, erklärt der Fachberater.

Gegen sechs Uhr sind 110 Kühe gemolken. Kurze Zeit später fährt ein Molkereiwagen auf den Hof. Beim Pumpen wird eine Probe aus der gesamten Milchlieferung genommen. Nach den Ergebnissen dieser Probe erhält der Landwirt sein Milchgeld. „Hier findet die eigentliche Kontrolle des Nahrungsmittels Milch statt“, sagt Kratzenberg. „Denn der LKV analysiert die Qualität der Lieferung und garantiert damit, dass nur einwandfreie und hochwertige Milch zu den Molkereien kommt.“

Bessere Hygiene, bessere Kühlung

Die Qualität der Milch hat sich stetig verbessert. „Hygiene und Kühlung sind immer besser geworden“, sagt Axel Kratzenberg, Fachberater für Qualitätsmilcherzeugung der Landwirtschaftskammer NRW. Auch seien die Betriebe nicht mehr mit denen von vor 50 Jahren zu vergleichen. „Der Landwirt ist inzwischen ein Lebensmittelunternehmer“, betont Kratzenberg. Die gestiegene Qualität führt er auch auf die steigende Anzahl der Kontrollen zurück. Von den etwa 400 000 Kühen, die täglich in NRW gemolken werden, lassen die Besitzer freiwillig circa 350 000 an den Einzelkuhkontrollen durch den Landeskontrollverband teilnehmen. Die Kontrollen werden alle vier bis fünf Wochen durchgeführt. *(lan)*

Artikel URL: <http://www.ksta.de/aus-dem-kreis/was-macht-die-milch-eine-frage-der-richtigen-werte,16363472,23999448.html>

Copyright © 2013 Kölner Stadtanzeiger