

Der Kontrolleur im Melkstand



Theo Horstmann ist Milchkontrolleur. Er misst die Milchmenge jeder Kuh mit einem Messrohr (gr. Foto), notiert die Daten in einem digitalen Helfer und nimmt Proben von jedem Tier. Foto: hbm

Ascheberg -

Der Milchkontrolleur ist kein Beruf, den Thomas Morgenstern erfunden hat, damit in seinen Krimis Mord und Totschlag aufgeklärt werden. Für Ascheberg 24 berichtet Theo Horstmann um 19 Uhr bei Bollermann aus seinem Berufsalltag.

Von Theo Heitbaum

Fünf Kühe rechts, fünf Kühe links, dazwischen Elmar Bollermann. Heute ist der Landwirt im Melkstand nicht allein. Theo Horstmann hat seine Utensilien ebenfalls aufgebaut. Der Ascheberger ist Milchkontrolleur. Um 19 Uhr neigt sich die Schicht dem Ende zu. Seit zwei Stunden fließt am Holthoff die Milch.

Ein „Milchkontrolleur“ ist keine Erfindung von Thomas Morgenstern, der Hans-Georg Allmers spektakuläre Kriminalfälle lösen lässt. Das Arbeitsfeld von Theo Horstmann ist genau das Gegenteil: Er muss akribisch Daten erfassen und Proben nehmen. Die fünf Kühe auf einer Seite sind ausgemolken und verabschieden sich, fünf neue Vierbeiner kommen in den Melkstand und Theo Horstmann schaut genau hin. Die Nummer auf dem Halsband wird zwar direkt am Melkplatz angezeigt. Aber es dürfen keine Fehler passieren. Wenn vorne Hera steht, dann muss auch die 82 am ersten Melkplatz aufleuchten. Während sie gemolken wird, zweigt das Messgerät 2,2 Prozent der Menge in ein Messrohr ab. So kann Horstmann am Ende ablesen, wie viel Milch Hera an diesem frühen Abend gegeben hat. Die Daten - Nummer der Kuh und Milchmenge - gibt der Ascheberger in einen digitalen Helfer ein. Die Zeiten einer Papierkladde sind seit Beginn des Jahrtausends Geschichte.

Der Milchkontrolleur kommt am nächsten Morgen ein zweites Mal. Mit dem Ergebnis errechnet sich später die Tagesleistung für die Rotbunte.

„Früher haben wir die Milch jeder Kuh in der Kanne gewogen, die Waage habe ich noch im Auto liegen“, berichtet Theo Horstmann über seinen Berufsstart im Jahr 1982. Damals gaben die Kühe im Durchschnitt 20 Liter am Tag, 30 Jahre später sind es fast zehn Liter mehr. „27 bis 28 Liter sind es im Durchschnitt“, weiß der Ascheberger. Er ist beim Landeskontrollverband NRW in Krefeld angestellt. Dort werden auch die Proben untersucht, die Horstmann nimmt. Bevor die Milch, die zum Messen der Menge abgezweigt worden ist, in einer Kanne verschwindet, wird ein Teil in eine Becherkanne gegossen. Dort hat Horstmann einen kleinen Behälter eingebaut. Seinen Inhalt gießt er in ein Probenröhrchen. Dort ist schon ein Konservierungsmittel enthalten, so dass für Lagern und Transport keine besonderen Maßnahmen notwendig sind.

„Die Milch wird im Labor in Krefeld auf Fett, Eiweiß, Harnstoffe und die Zellzahl geprüft“, berichtet der Fachmann. Die ersten beiden Werte sind zusammen mit der Milchmenge für die Zucht wichtig. Diese Daten helfen den Landwirten etwa bei der Entscheidung, welche Linien fortgeführt werden. Die Menge hat ganz praktische Auswirkungen, denn sie bestimmt mit darüber, wie viel Kraftfutter eine Kuh erhält. Aus dem Harnstoffgehalt kann Elmar Bollermann ebenfalls Rückschlüsse fürs Füttern ziehen. Und die Zellzahl ist ein Index für die Eutergesundheit. Über sie werden mögliche Erkrankungen schon erkannt, bevor der Landwirt Verdacht schöpfen würde.

18 Röhrchen stehen in einer Reihe. Sie werden der Reihe nach von links nach rechts befüllt. Am nächsten Morgen muss Horstmann dann genauer hinsehen. Der digitale Helfer verrät ihm für jede Kuh, in welches Röhrchen er am Vortag die Probe gegossen hat. Gut vier Reihen werden bei Bollermann voll. „Wir haben 110 Kühe, von denen einige trocken sind“, informiert der Landwirt, der alle Kälber auf dem Hof groß zieht, so dass dort rund 250 Paarhufer leben.

Wenn ein Kälbchen geboren wird, werden die Daten dazu vom Landwirt selbst in den PC eingegeben und an die zentrale Datenbank (HIT-Datenbank) gemeldet. Hat die Kuh zu früh oder zu spät gekalbt - normal sind 275 bis 290 Tage - gibt es eine Fehlermeldung. Ihr geht der Kontrolleur bei seinem Besuch auf den Grund.

Gut zwei Stunden dauert morgens und abends das Melken bei Bollermann. Der Kontrolleur kommt etwa einmal im Monat unangemeldet. Die Proben liefert Horstmann übrigens beim Kollegen Winfried Platvoet ab. Dort ist eine Sammelstelle, von der nach Krefeld geliefert werden.

„Früher haben wir die Milch jeder Kuh in der Kanne gewogen, die Waage liegt noch im Auto.“

Theo Horstmann