



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Ländliche
Entwicklung, Umwelt und
Landwirtschaft

Landwirtschaft



Milch in Brandenburg

Impressum

Herausgeber:

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt
und Landwirtschaft des Landes Brandenburg
Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, Haus S
14467 Potsdam

Telefon 0331 / 866 -72 37
pressestelle@mlul.brandenburg.de
www.mlul.brandenburg.de

Fachliche Betreuung:

Referat 33 - Agrarbildung und -forschung, Agrarmarkt, Tierzucht

Layout und Druck:

ARNOLD group - Großbeeren
1. Auflage: 12/2016
5 000 Stück

Bildnachweis:

Titelbild: Sabine Rübensaat
Vignette: Fotolia milk © anshuca #3031346

Stand: Dezember 2016

Hinweis:

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft des Landes Brandenburg herausgegeben. Sie darf nicht während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags und Kommunalwahlen sowie für die Wahl der Mitglieder des Europäischen Parlaments. Unabhängig davon, wann, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Schrift den Empfängern zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Milchprodukte sind für viele Menschen ganz selbstverständlich Teil der gesunden Ernährung. Für die Landwirtschaft - und das gilt gerade auch im Land Brandenburg mit seinem hohen Grünlandanteil - ist die Milchproduktion ein wichtiger Zweig, übrigens auch für unsere Wirtschaft: Mit Prenzlau, Schmaragdendorf und Elsterwerda oder auch den drei Bio-Molkereien in Münchehofe, Lobetal und Brodowin ist die Milchwirtschaft im Land regional breit aufgestellt. Dazu kommen noch kleinere Standorte, an denen direkt ab Hof vermarktet wird oder auch Verarbeiter, die wie in Bandelow Käseprodukte oder wie in Beeskow IceGuerrilla Eissorten im Programm haben. Die Liste ließe sich fortsetzen.

Brandenburgs Milchviehbetriebe brauchen sich nicht zu verstecken. Die Milchleistung wurde im Land seit 1990 mehr als verdoppelt. Das ist das Ergebnis solider Arbeit. In Brandenburg wird keine Milchkuh an einer Kette im Stall gehalten. Fast alle Milchviehställe wurden nach 1990 modernisiert oder sogar neu gebaut. Sie entsprechen damit dem derzeit besten Standard in der Milchviehhaltung. Kaum ein anderes Lebensmittel wird so intensiv probiert wie die Milch. Die Zahlen des Landeskontrollverbands belegen, dass Brandenburger Milch bei Prüfungen zur Spitze in Deutschland gehört.

Es gibt also genug Gründe, stolz auf unsere Milchbauern zu sein. Und dennoch ist, um im Bild zu bleiben, nicht alles in Butter. Seit Monaten stehen auch unsere Milcherzeuger unter Druck. Milch, das „weiße Gold vom Bauernhof“, wie immer gern geschrieben wird, kann von den Betrieben nicht mehr kostendeckend erzeugt werden. Das Problem: Derzeit gibt es - vor allem seit der europaweiten Abschaffung der Milch-

quote - ein Überangebot. Unsere Betriebe leiden unter einem inakzeptablen Milchpreis, der jedoch in erster Linie international gemacht wird. So sucht die Branche mit den Agrarpolitikern aus Bund und Ländern nach Lösungen, um der für viele Bauernfamilien existenzbedrohenden Situation Herr zu werden.

Es zeigt sich, Unterstützung ist wichtig, aber Geld allein kann nicht die Lösung sein. Nur in der Summe vieler Maßnahmen kann es gelingen, die Milcherzeugung dauerhaft im Land zu halten.

Von der gläsernen Produktion wie in Brandenburg in der Molkerei Münchehofe über Milch-Tankstellen wie in Vehlafanz über den Verkauf im Regio-Kühlregal bis zur Gastronomie gibt es schon viele gute Ideen und Konzepte, um den Milchabsatz zu erhöhen. In Verbindung mit Angeboten im ländlichen Tourismus gibt es zudem Potenziale, die wir in Brandenburg mit Blick auf Berlin erschließen und die dazu beitragen können, die Nachfrage nach regionalen Milchprodukten zu erhöhen.



Jörg Vogelsänger

Minister für Ländliche Entwicklung,
Umwelt und Landwirtschaft



Potsdam, Dezember 2016

Inhaltsverzeichnis

1. Milchwirtschaft	4
Anfänge der brandenburgischen Milchwirtschaft.....	4
Göttliche Geschöpfe	7
Fritz Fleege: Unser Bauernhof in Rogäsen	11
Ein Liter Milch	13
Das allerbeste Lebensmittel	15
Milchkategorien nach dem Behandlungsverfahren	16
Alles unter Kontrolle - Landeskontrollverband.....	17
Rinderzuchtverband Berlin-Brandenburg eG	21
2. Rinderzucht.....	23
Zum Ersten, Zweiten und Dritten - Rindervermarktung in Groß Kreuz.....	23
Gute Verpflegung und bester Komfort - Besamungsstation Schmergow	24
Genomische Selektion - Milchrindzüchter sind innovativ	25
Leistungsstark, gesund und langlebig - Zuchtziel Deutsche Holstein	27
Tierwohl nicht zum Schnäppchenpreis	28
Models auf dem Laufsteg - Blickpunkt Rind	29
Melken? Kann ich! - Milchkönigin Julia Wittich.....	31
Sieger im Landesmelkwettbewerb - Chris Marvin Schulze	34
Dreizehn Jahre Milchpräsident - Gespräch mit Udo Folgart.....	36
Melken wie das Kalb saugt - Impulsa Elsterwerda	38
Frühwarnsystem Tierarzt - Ulf-Michael Stumpe	40
3. Brandenburger Milchviehbetriebe	42
Weckruf des Roboters - Herdenmanagerin Jasmin Frille.....	42
Über 163 000 Liter Milch von einer Kuh - Agrar GmbH Manker	44
Kombination von Milch- und Mutterkühen - Rhinmilchverbund	45
Gute Arbeit für junge Leute - Hohennauen eG	49
Einst größter Kuhstall der Welt - Agrarprodukte Dedelow GmbH.....	52
Alte Rasse jung erhalten Schwarzbunte in Gräfendorf.....	55

	Frische Milch aus der Hauptstadt - Milchhof Mendler	57
	Neubau auf der Grünen Wiese - Bauerngesellschaft Ziltendorfer Niederung	59
	Luzerneheu in jeder Ration - Oschätzchen eG	62
	Mozzarella aus Büffelmilch - Bobalis in Jüterbog	65
	Kleine Kühe groß im Kommen - Jerseys in Schöbendorf.....	67
	Schluss mit Milchkühen - Agrarprodukte Sauen eG.....	69
	Von der Tierliebe zum Traumberuf - Brandenburger Jungzüchterverein.....	71
	Zwischen Zucht und Abitur - Felix Ziem aus Buckow	73
4.	Von Marken und Molkereien.....	75
	Frische Produkte auf Kurs - Regionalmarke „Mark Brandenburg“	75
	Von Holland in die Uckermark - Bauernkäserei Wolters.....	76
	Von der Kuh zum Kunden - Hemme Milch	79
	Ökodorf Brodowin.....	81
	Auch die Kleinen haben eine Chance	83
	Gläserne Molkerei Münchehofe.....	85
	Mit sozialem Anspruch - die Biomolkerei der Hoffnungstaler Werkstätten	86
	Ziegenkäserei Karolinenhof.....	88
	Milch und Eis tanken in Vehlefanze.....	90
	Stutenmilch.....	95
	EU-Schulmilchprogramm.....	96
5.	Milchforschung.....	98
	Kühe mögen´s lieber kühl - Leibniz-Institut Bornim	98
	Ausbildung, Untersuchung und Forschung in einer Hand - MLUA Oranienburg	100
	Ställe für die Forschung - LVAT Groß Kreuz.....	101
	Erfolg baut auf Tradition - Rinderzuchtmuseum	104
6.	Wo Grünes wächst, gibt es Rinder	106
7.	Gläserne Produktion.....	116

1. Milchwirtschaft

Anfänge der brandenburgischen Milchwirtschaft

Bis zur Einwanderungswelle holländischer Siedler in die Mark Brandenburg war die Milchviehhaltung auf niedrigem Niveau. In der mittelalterlichen Tierhaltung überwogen Schaf- und Pferdezucht, die eine, um die Bedürfnisse der Kleidung, die andere um die Transportbedürfnisse von Menschen und Material zu befriedigen. Der Antrieb für die Rindviehzucht lag im Einsatz der Tiere im Ackerbau, also in der Nutzung der Arbeitskraft. Fleischkonsum war ohnehin lange Zeit ein bevorzugtes Privileg der oberen Klassen.

„Bis zum 18. Jahrhundert äußerte sich das in den minimalen Preisen der weniger guten Tiere und der Molkereierzeugnisse,

die eine Verbreitung selbständiger Rindviehwirtschaft auch bei besseren Fleischpreisen zur Unmöglichkeit machten.“ (Carl Brinkmann in: Landeskunde der Provinz Brandenburg, Band II, Geschichte, Berlin 1910, S. 321 ff)

Im 17. Jahrhundert gab es nach dem Dreißigjährigen Krieg eine große Welle holländischer Einwanderung, Spuren in der Brandenburger Milchviehhaltung hinterließ. Verbunden ist dies besonders mit dem Namen der holländischen Kurfürstin Louise Henriette, der Ehefrau des Kurfürsten Friedrich Wilhelm. Der führte in seiner fast 50-jährigen Regierungszeit zahlreiche Schlachten. Den Ehrentitel „Großer Kurfürst“ erwarb er sich allerdings für seine Leistungen bei der wirtschaftlichen Erholung des Landes nach dem Dreißigjährigen Krieg.



Milchzufuhr um 1930, Foto: BARNIM PANORAMA_Archiv Agramuseum Wandlitz

Wenige Jahre nachdem Louise Henriette das Signal zum Wiederaufbau Oranienburgs gab, schlossen 1659 zwei Männer einen Erbpachtvertrag über Land ab, das wenige Kilometer nördlich der bevorzugten Wirkungsstätte der Kurfürstin lag. Der Verpächter hatte einen langen Namen und einen noch längeren Titel: Jobst Gerhard Freiherr von und zu Hertefeld auf Liebenberg, Kurfürstlicher Oberjägermeister, Kämmerer und Hauptmann der Ämter Liebenwalde und Zehdenick, Herr unter anderem zu Hertefeld, Kolk und Weeze in Geldern. Sein Pächter war Peter Saland. Beide verband nicht nur, dass sie Zugereiste waren. Die Hertefelds stammten aus Kleve, nahe der niederländischen Grenze. Saland selbst kam aus Brabant im Süden der Niederlande. Beide waren in der neuen Heimat auf der Suche nach dem Glück. Jobst von Hertefeld als märkischer Beamter, Peter Saland als Siedler.

Was Hertefeld „für Häsen und Liebenberg getan, darüber liegen keine bestimmten Mitteilungen vor, aber die Art und Weise, wie er die hundert Hufen Havel-Bruchland in Angriff nahm, muss als epochenmachend für die Kurtturgeschichte der Mark bezeichnet werden. Er zog nämlich clevisch-holländische Landarbeiter heran und gründete, nach vorgängiger Errichtung von Deichen und Dämmen, eine auf Viehzucht und Molkerei gerichtete Kolonie, der er den Namen Neuholland gab. Er gab dadurch das erste Beispiel für die Urbarmachung wertloser Bruchgegenden, ein Beispiel, das später am Rhin, an der Oder und Warthe befolgt und eine Quelle nationalen Wohlstandes geworden ist“, lobt Theodor Fontane in seinen „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“.

Dass sich Siedler fanden - zumal nach dem verheerenden, langen Krieg viele Äcker und Weiden auch in anderen Regionen brach lagen - lässt sich auch mit den Privilegien erklären, die anderswo so nicht gewährt wurden. Erst einmal erhielten die Holländer relativ viel Land - 50 Hektar und mehr. Dazu kam: Hertefeld gewährte den Kolonisten zumindest für die ersten Jahre völlige Freiheit von allen Contributionen, Schatzungen und allen andern oneribus (Lasten). Dienste mussten sie nicht leisten.

Später war die Pachthöhe fest. Sie konnte also nicht nach Belieben hochgeschraubt werden. Die Kolonisten verfügten über ihr Land mit Vererbungs- und Verkaufsrecht. Mit letztendlicher Zustimmung der Herrschaft, versteht sich.

Um die Wende zum 18. Jahrhundert hatte Brandenburg nach gut 50 Jahren endlich wieder das Vorkriegsniveau der landwirtschaftlichen Produktivität erreicht. Die Kolonisten waren inzwischen aus dem Größten heraus.

Eine einschneidende Veränderung gab es für sie jedoch 1704. Die Hertefelds konnten sich ihres Besitzes von Neuholland nie ganz sicher sein. Schon 1664 hatte der Große Kurfürst klar gestellt, dass er das „bruch gegen anderweitiger satisfaction (...) wider zu haben genedigst beschlossen“ habe. Nun war es so weit. Samuel von Hertefeld, ein Neffe Jobst, musste die hundert Hufen an den Landesherrn verkaufen. Als königlicher Oberjägermeister, Großgrundbesitzer und Liebenberger Nachbar der Kolonisten behielt er jedoch das Sagen. Nunmehr im Auftrag des Königs. Er ließ hochwertige Rinder aus Fries-

land und Holstein kommen, damit man sehen könne, „welche gattung vom Viehe auf den horsten am besten einschlagen möchte.“

Friedrich I. war interessiert am weiteren Prosperieren der Landschaft. Das großflächige Dorf erhielt eine eigene Kirche, ein Prediger- und Schulhaus.

Neue Kolonien wurden im Umfeld von Neuholland geschaffen. So Hohenbruch und Kreuzbruch. Weitere Milchbuden wurden eröffnet. Nicht selten bewarben sich um sie Nachfahren der ersten Kolonisten. Ihre Väter hatten es zu einigem Geld gebracht, mit dem sie nun neue Hofstellen zu kaufen gedachten. Alte Kolonistennamen tauchten so im Umland von Neuholland auf. Verwalter Hertefeld gab ihnen oft den Vorzug. Konnte er sich doch relativ sicher sein, dass die wussten, worauf sie sich einließen. Alles in allem hatten sich die Neuholländer spätestens Mitte des 18. Jahrhunderts als tüchtige Milchviehbauern durchgesetzt. Nicht zuletzt wegen der relativen Nähe zu Berlin, wo der Bedarf an Butter und Käse ständig wuchs wie die Bevölkerung. Mit diesem Absatzmarkt vor der Hoftür konnten sie über Generation ihren Schnitt machen, zumal sie ihr Handwerk verstanden und keine Mühe gescheut hatten, das einst unfruchtbare Land zu kultivieren.

Fast alle Hohenzollern nach dem Großen Kurfürsten sorgten sich um den Fortschritt im Meiereiwesen. Die beiden königlichen Meiereien auf der Pfaueninsel und im Potsdamer Neuen Garten stehen dafür symbolisch. Wurde irgendwo im Königreich ein neuer Landstrich kultiviert,

kamen vorzugsweise Bewirtschafter mit Rindviehhaltung zum Zuge, in einigen Fällen wiederum holländische Siedler mit holländischen Tieren. Dies ist auch der Grund, warum einige der Neusiedlungen holländische Namenbestandteile führen beziehungsweise bis 1945 führten. Allerdings war damit keine massenhafte Einwanderung von Niederländern verbunden. Aber als „Holländerei“ hat zumindest ein bestimmter Betriebstyp unter diesem Namen lange Zeit überlebt. Gemeint waren damit mittelgroße Vollbauernhöfe, die über 10 bis 20 Hektar verfügten und auf Viehzucht und Milchwirtschaft spezialisiert waren.

„Alles in allem eroberte die Rinderzucht langsam die angesehenste Stellung innerhalb der Viehhaltung.“ Das Interesse an der Milchleistung scheint im 18. Jahrhundert unterschiedlich gewesen zu sein. Die Fleischerzeugung stand dann im Gegenzug hoch im Kurs. „Wenigstens in Königshorst aber lebte die Meierei noch in den letzten Jahren Friedrich des Großen wieder auf: Er stiftete hier das Butterlehrinstitut, das sich mit seine ‚Horstbutter‘ einen guten Namen zu machen verstand.“ (Brinkmann)

Heute schließt sich der Kreis: Nach 1990 übernahmen einige niederländische Landwirte Agrarbetriebe im Land - sowohl komplett oder auch als Anteilseigner. So wird auch am Beginn des 21. Jahrhunderts in der märkischen Milchwirtschaft vielfach mit holländischem Akzent gesprochen.

Göttliche Geschöpfe

Gemeinhin gelten Hunde als engste Begleiter des Menschen. In vielen Kulturen werden aber Rinder mythologisch verehrt, ein Zeichen für die enge Bindung der Menschen an diese Tierart. Historiker sind sich immer noch nicht einig, wann und wo die Domestizierung von Rindern begann. Wie ein Relief aus Ägypten um 3000 vor unserer Zeit beweist, wurden am Nil bereits Kühe gehalten und auch gemolken. Die Kuh wurde, wie kein anderes Tier, von den Ägyptern durchgehend verehrt. Die Göttin Hathor erschien ursprünglich als Kuh. Erst später, meist als menschliche Figur, stellte man sie mit einem Rinder-Gehörn dar, welches ihr Haupt schmückt. Ihr Gehörn umfängt die Sonne. Manchmal sieht man Hathor zusätzlich mit Kuhohren abgebildet, sehr selten mit einem Kuhkopf.



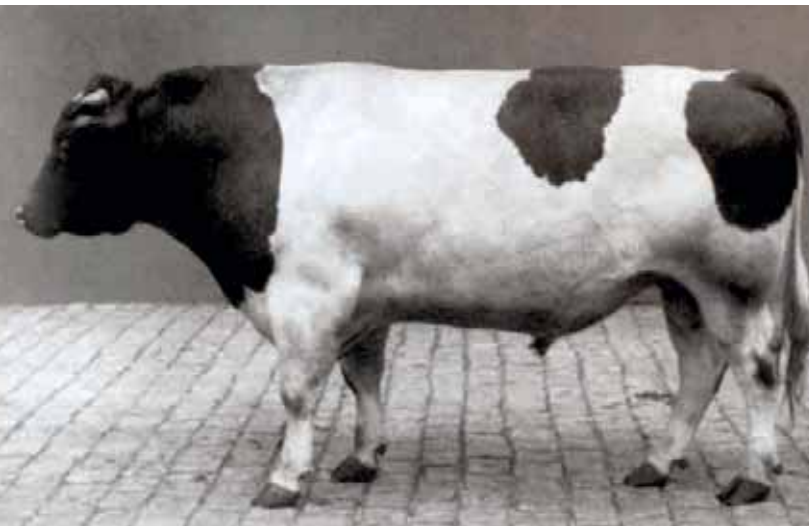
Ein Ausschnitt aus einem Kalksteinrelief im Grab des Ti in Sakkara. Foto: Archiv

Auch in China soll es schon vor 5000 Jahren Hausrinder gegeben haben und bald danach in Europa. Die Frage nach dem Ursprung der ersten europäischen Bauern konnte nun durch genetische Untersuchungen an ihren Rindern weiter aufgeklärt werden. Befunde an archäologischen Skelettresten belegen, dass die europäischen Rinderrassen (*Bos taurus*) binnen weniger Generationen aus dem Nahen Osten zugewandert sind. Die damaligen Bauern müssen ihre „neuen“ Rinder auch klar getrennt von ihren wilden Artgenossen in Gehegen und auf eigens dafür angelegten Weiden gehalten und gut bewacht haben. Genetische Vergleiche lassen erkennen, dass schon damals eine intensive Zucht betrieben wurde und keine wilden europäischen Aurochsbulen (*Bos primigenius*) sich mit Kühen der frühen europäischen Bauern verpaart haben. Die Züchter bevorzugten Tiere, die in der Regel leichter zu halten waren.

Mit der Zähmung der Rinder griff der Mensch in die Evolution ein. Er ersetzte die natürliche Selektion durch eine künstliche. Zunächst hielten Menschen Rinder, um eine Fleischreserve zu haben und die Häute zu nutzen. Erst später kamen die Gewinnung von Milch sowie der Einsatz als Zug- und Lasttiere hinzu. Außerdem bestimmten noch Wünsche nach ausgewählten Haar- und Fellfarben die Züchtung. Durch differenzierte Zuchtziele wurde die Variabilität der Rinderrassen in Europa immer größer.

Mit der Entdeckung und Besiedlung Amerikas sowie Ozeaniens (Australiens und Neuseelands) traten die europäischen Hausrinder auch ihren Weg in die Neue Welt an, wo es ursprünglich nur Büffel (*Bison bison*) beziehungsweise

gar keine Hornträger (Bovidae) gab. In den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts wurden gezielt schwarzbunte Kühe, Färsen und Bullen, überwiegend aus der holländischen Provinz Friesland und vereinzelt auch aus Schleswig-Holstein, importiert. Diese Tiere wurden in die 1885 gegründete Holstein-Friesian-Association eingetragen. Sie bildeten die Grundlage für die Zucht milchbetonter Rinder in den USA und in Kanada. Zur Fleischerzeugung dienten schon damals vor allem Herefords und Angusrinder, die aus Großbritannien stammten. Als Zugtiere wurden sie auch kaum gebraucht, weil es ausreichend Pferde gab. Zuchtziel bei den Holsteins, wie sie heute international genannt werden, waren in Nordamerika seit jeher hohe



*Balte war noch ein schwarzbunter Bulle alter Prägung.
Foto: Wilfried Brade*

Milchleistungen. In Neuseeland, wo man das Milchvieh ganzjährig draußen hält, schlug man einen anderen Weg ein. Dort wird bis heute ein Rind bevorzugt, das vor allem Weidegras bestens verwerten kann, also nicht höchste Milchleistungen erreicht.

Völlig anders ist die Situation in den tropischen Regionen Asiens und Afrikas, wo es vor allem Zebu oder indische Buckelrinder (*Bos indicus*) gab. Dort zählt man auch den Wasserbüffel (*Bubalus arnee*) zu den Rindern, der in Südostasien als Haustier stark verbreitet ist. Hinzu kamen viele Zuchttiere aus Europa. Aus all diesen Rindern gingen durch gezielte Verpaarung über Jahrzehnte und Jahrhunderte neue Rassen hervor. Sie sind milch- oder fleischbetont und eignen sich je nach Zebu-Blutanteil als Nutztiere bis in die Tropen. So gibt es mittlerweile Vertreter davon nicht nur in Asien und Afrika, sondern auch in Amerika und Australien. Eine Sonderrolle spielen in Asien die Yaks, die vor allem in den Hochgebirgen der Himalajaregion verbreitet, sehr robust und kältetolerant sind.

Heute werden über 500 Rinderrassen gezählt, die unterschiedlich weit und stark verbreitet sind. Sie werden nach der Nutzungsrichtung in Milch-, Fleisch- und Kombinationsstypen unterschieden. Nach dem Charakter des Zuchtgebietes beziehungsweise der Region erfolgt eine Einteilung in Höhen-, Niederungs- und Steppenrassen und nach dem Veredlungsgrad in Land- und Hochleistungsrassen. Insgesamt werden in der Welt etwas mehr als eine Milliarde Rinder gezählt.



Die SMR-Kuh Jade, Foto: Bauernzeitung

Doch zurück nach Europa: Auch hier steht am Anfang die mythologische Gemeinschaft von Mensch und Rind. Schließlich nähert sich der verliebte Göttervater Zeus der Jungfrau Europa in der Gestalt eines Stiers.

Eine intensivere Bodennutzung und der Übergang zur Vorratswirtschaft ermöglichten in Europa im 19. Jahrhundert - adäquat zum Anstieg der Bevölkerung - einen Anstieg der Rinderbestände. So wurden in Deutschland um 1800 über zehn Millionen Rinder, darunter fünf Millionen Kühe gehalten, die je Tier und Jahr knapp 900 Kilogramm Milch gaben. 100 Jahre später hatten sich Bestand und Milchleistung verdoppelt. 1938 wurden in Deutschland 20,5 Millionen Rinder, darunter 11,2 Millionen Kühe, gehalten, die im Durchschnitt 2500 Kilogramm Milch gaben. Infolge von Kriegswirren und der Teilung Deutschlands ging der Rinderbestand stark zurück. Nach 1990 zählte man im wiedervereinigten Deutschland 12,7 Millionen Rinder, darunter 4,1 Millionen Milchkühe und 0,7 Millionen

Mutterkühe. Allerdings hatte sich inzwischen ein enormer Leistungswandel vollzogen. Die Milchkühe geben mittlerweile über 8 000 Kilogramm Milch je Kuh. Die mit Abstand bedeutendsten Milchrinderrassen sind die Deutschen Holstein mit rund sechs Millionen Tieren, gefolgt von der Doppelnutzungsrasse Fleckvieh mit rund 3,5 Millionen Tieren. Erwähnenswert sind noch Braunvieh und Jerseys.

In Deutschland wurden im 19. und bis Ausgang des 20. Jahrhunderts vor allem Zweinutzungs- oder Zweinutzungsrinder gezüchtet. Dabei unterschied man zwischen Niederungs- oder Tieflandschlägen, Höhenvieh und Landschlägen. Am weitesten verbreitet waren neben Fleck- und Braunvieh schwarzbunte und rotbunte Rinder. Während es der Schwarzbuntzucht gelang, große geschlossene Zuchtgebiete in Norddeutschland zu schaffen, verblieb die Rotbuntzucht zersplittert. Viele Herdbuchgründungen erfolgten um 1880. Damit setzte eine intensive Zuchtarbeit ein. Für das schwarzbunte Rind strebte man als Zuchtziel an: „Gesunde, tiefe, knochige und feste Figuren, deren Schwere den gegebenen natürlichen Verhältnissen angepasst ist. Breite Körper mit tonniger Rippe, mächtigen Flanken und guter Bemuskelung. Geräumiges, fest angeschlossenes und regelmäßig geformtes Euter. Große Milch- und Fettleistung auf wirtschaftseigener Futtergrundlage in Verbindung mit Leichtfuttrigkeit.“ Als Idealtier galt eine Milch-Mastform, wie sie seit 1885 auf den Wanderausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) gezeigt wurden. Die Zuchterfolge blieben nicht ohne Wirkung. 1937 erreichten die 2,9 Millionen kontrollierten Kühe des Schwarzbunten



Der ALL-Preis für die höchste Lebensleistung ging an Tina aus Oberkrämer. Foto: Fritz Fleege

Niederungsviehs im Schnitt 3356 Kilogramm Milch mit 3,25 Prozent Fett.

In den 1950er und 1960er Jahren wurde auf dieser Grundlage in beiden Teilen Deutschlands weiter gezüchtet. Danach trennten sich die Wege. Im Westen Deutschlands setzte bald die „Holsteinisierung“ nach amerikanischem Vorbild ein. Und im Osten Deutschlands züchtete man das Schwarzbunte Milchrind (SMR). Ausgangspunkt waren die überwiegend schwarzbunten Kühe alter Prägung, die in der ersten Generation mit Jersey- und in der zweiten Generation mit Holsteinbullen angepaart und dann rein weiter gezüchtet wurden. Ziel waren Kühe mit besserer Milchleistung und höherwertigeren Inhaltsstoffen. Die

männlichen Nachkommen sollten sich auch noch gut mästen lassen. Seit der Wiedervereinigung Deutschlands 1990 werden einheitlich die Deutschen Holsteins gezüchtet. Die Milchleistungen sind enorm gestiegen. 2015 kamen die 2,67 Millionen im Herdbuch stehenden Holsteinkühe im Schnitt auf 9192 Kilogramm Milch mit 4 Prozent Fett und 3,38 Prozent Eiweiß. Die Holsteins haben nicht nur in Deutschland, sondern in der ganzen Welt als einseitig auf hohe Milchleistung gezüchtete Tiere ihren Siegeszug angetreten und viele andere Rassen verdrängt.

In Europa bietet Frankreich noch das größte Rassenspektrum, wovon sich die Züchter alljährlich auf der Sommet de l'Elevage in Clermont-Ferrand überzeugen können. Aber auch Großbritanniens Rinderzüchter zeigen ihre Rassenvielfalt immer wieder gern auf der Royal Show in Warwickshire. In Deutschland dagegen werden auf nationalen Schauen meistens nur Rinder einer Rasse gezeigt. Für Holsteins ist es Oldenburg, wo alle zwei Jahre die schönsten Kühe Deutschlands präsentiert werden. 2015 wurde dort Lady Gaga als Deutschlands (wunder)schönste Kuh erkoren. In Brandenburg werden alljährlich in Paaren auf der Schau „Blickpunkt Rind“ die prächtigsten Holsteinkühe gezeigt. 2015 siegte dort Lausina von der Seydaland Rinderzucht GmbH & Co. KG. Sie kam im Durchschnitt von fünf Laktationen auf 12307 Kilogramm Milch mit 3,87 Prozent Fett und 3,46 Prozent Eiweiß. Der ALL-Preis für die höchste Lebensleistung ging an Tina von der Landwirtschaftsgesellschaft Oberkrämer. Sie gab in acht Laktationen knapp 93000 Kilogramm Milch.

Fritz Fleege: Unser Bauernhof in Rogäsen

Ach, war ich stolz auf unsere schönen Kühe! Mit den besten zog mein Vater, Fritz Fleege, alljährlich auf Tier-schauen, wo er seinen Junior immer mitnahm. Unsere Kuh „Palme“ wurde sogar einmal zur Schönsten im damaligen Landkreis Brandenburg gekürt. Die einjährigen Bullen wurden zur Zucht auf Auktionen in Bismark und später auf Absatzveranstaltungen in Potsdam-Rehbrücke verkauft. Schließlich brauchte man Deckbullen. Künstliche Besamung der Kühe war noch wenig verbreitet.

Zum Melken der zwölf Kühe benötigte meine Mutter und eine weitere Arbeitskraft zweimal täglich zwei Stunden. Als Zwölfjähriger setzte ich mich mit dem Schemel auch manchmal unter eine leicht zu melkende Kuh. Wenn das Euter leer und der Eimer voll war, wurde das Gemelk durch ein mit Leinentuch bespanntes Sieb in die Kanne gegossen.

Das Milchvieh und die Rinderzucht hielt den bäuerlichen Familienbetrieb mit knapp 40 Hektar Land in den 1950er Jahren über Wasser. Schweine und Geflügel wurden gehalten, um der Ablieferungspflicht (Soll) an den Staat nachzukommen und für den eigenen Nahrungsbedarf beizutragen. Schließlich waren auf dem Hof drei Generationen (Kinder, Eltern und Großeltern) sowie die Familie der Angestellten und so mancher Erntehelfer mit Speis und Trank zu versorgen. Deshalb wurden alljährlich neben Hühnern, Enten und Gänsen im Winter ein Rind und fünf Schweine geschlachtet. Das meiste davon wurde eingeweckt oder in

der Räucherammer haltbar gemacht. Käse kam aus der örtlichen Molkerei. Pflaumenmus und Rübensirup wurden selbst bereitet.

Jährlich wurden von den zwölf Kühen über 40 000 Liter Milch abgeliefert. Dies war die Haupteinnahmequelle. Meistens war schon im Mai das Soll erfüllt. Danach konnte die Milch zu deutlich höheren Preisen zur „Freien Spitze“ verkauft werden. Die vollen Kannen wurden morgens auf die Rampe vor dem Tor gestellt. Ein Landwirt aus dem Dorf brachte sie dann von allen Hofstellen zur Molkerei. An heißen Sommertagen musste man bangen, dass sie auch abgenommen wurde, denn es gab noch keine Kühlanlage. So mussten die Kannen mit der Abendmilch in ein kühles



Wir drei Geschwister auf unserem Hof. Im Hintergrund der deckenlastige Kuhstall, wo oben Heu lagerte. Foto: privat

Wasserbad gestellt werden, damit sie nicht ansäuerte. In der Molkerei wurden Butter und Käse (Harzer) hergestellt. Von dort kamen dann neben etwas Butter und Käse, Magermilch und Molke zurück. Letzteres war willkommenes Futter für die Schweineaufzucht.

Geht nicht - das gab es bei meinem Vater nicht. So hielt der gelernte Landwirt aus Niedersachsen, der 1944 auf den Hof einheiratete und noch kurz vor Kriegsende einen Arm verlor, stets nach etwas Neuem Ausschau. Ein besonderer Trumpf meines Vaters war seine ausgeklügelte Weidewirtschaft. Für die Kühe richtete er auf nahegelegenen Grünland Portionsweiden ein. Dazu unterteilte er die Fläche mit zweidrätigen Elektrozäunen in acht Koppeln.



Meine Mutter beim Melken auf der Weide. Foto: Privat

Diese waren mit einem Treibegang verbunden, in dessen Mitte sich eine Tränkeinrichtung befand. Um Futterverluste niedrig und die Milchleistung hoch zu halten, bekamen die Tiere nach jedem Melken eine frische Portion zugeteilt. Dafür musste nur ein kurzer, eindrätiger Zaun weitergerückt werden. Sobald der Aufwuchs auf einer Koppel von den Kühen abgefressen war, wurde nachgemäht, gedüngt und das Eingangstor geschlossen. Nach gut vier Wochen war wieder frisches Gras herangewachsen. Das Jungvieh weidete auf weiter entferntem Grünland, das zudem noch zur Heubereitung diente. Auch im Stall veränderte sich Einiges. So wurden Kurzstände eingerichtet, damit die Kühe sauberer blieben und nicht so viel Zeit für das Putzen draufging. In der Futterkammer wurde eine Mischration aus Rüben und Häckselstroh bereitet, die man dann mit einem Wagen auf dem Futtergang verteilte. Heu konnte vom Boden durch eine Luke direkt auf den Futtergang geworfen werden. Etwas Kraftfutter erhielten die besten Kühe extra in die Krippe.

Trotz Elan und Ideen wurde das Wirtschaften für einen Einzelbauern in den 1950er Jahren immer schwieriger. Weil mein Vater nicht in die Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft (LPG) „Einigkeit“ eintreten wollte, die überwiegend Land und Ställe mit Vieh von in den Westen geflüchteten Bauern bewirtschaftete, schob er mit Gleichgesinnten die Gründung einer „eigenen“ LPG an. Im Dezember 1959 wurde diese LPG Typ I mit genossenschaftlicher Viehhaltung besiegelt. Ihr Name lautete „Fie-ner Bruch“. Ein Genossenschaftsbauer durfte aber keine

Angestellten haben. Diese Tiere kamen im alten Stall am Hofende unter. Das meiste Vieh aber blieb im neuen großen Kuhstall. Es wurde nun von einem anderen LPG-Mitglied versorgt.

Meine Eltern wirtschafteten noch einige Zeit in dem LPG-Typ I-Konstrukt. Dann traten auch sie der großen LPG „Einigkeit“ bei. Mit 50 Jahren qualifizierte sich mein Vater noch zum Landwirtschaftsmeister und wurde Grünlandagronom. Sein neues Aufgabengebiet erstreckte sich nun mit mehr als tausend Hektar über mehrere Dörfer. Wieder waren all sein Esprit und Wissen gefragt. Davon profitierten beide Seiten: Er hatte eine für ihn befriedigende Aufgabe und die Genossenschaft gutes Futter für das Milchvieh. Die LPG zählte zu den besten in der DDR. Im Schnitt kamen die 900 Kühe bald auf mehr als 5 000 Kilogramm Milch pro Jahr.

Mit der Wiedervereinigung Deutschlands veränderte sich vieles: Die LPG in Rogäsen wurde zur Agrargenossenschaft umgewandelt und trägt seitdem den Namen „Fiener Bruch“, wie einst die kleine LPG Typ I meines Vaters. Sie hält nun etwa 600 Kühe in modernen Ställen, die weit über 9 000 Kilogramm Milch je Tier und Jahr geben. Dort wird einem nun deutlich vor Augen geführt: Ein Milchviehbetrieb wie vor 60 Jahren hätte heute in Brandenburg und auch in anderen Regionen Deutschlands selbst bei einem Auszahlungspreis von 40 Cent je Kilogramm Milch und moderner Ausstattung keine Chance.

Ein Liter Milch

5,6 Prozent des Tagesbedarfs (Frau, 35 Jahre):
Zu den Vitaminen und Mineralien gehören Kalzium, Magnesium, Jod, Phosphor, Natrium und Kalium sowie die Vitamine A, B2, B12, D und E.

Ein Liter Milch besteht aus:

- 872 Gramm Wasser
- 49 Gramm Milchzucker
- 39 Gramm Fett
- 32 Gramm Eiweiß
- 8 Gramm Vitamine/Mineralien

Nährwerte für 100 Milliliter:

Brennwert

- 268 Kilojoule
- 64 Kilokalorien
- 3,3 Gramm Protein
- 4,7 Gramm Kohlenhydrate
- 3,5 Gramm Fett
- 0,4 Proteineinheiten

Ein Glas (200 Milliliter):

Brennwert

- 536 Kilojoule
- 128 Kilokalorien
- 6,6 Gramm Protein
- 9,4 Gramm Kohlenhydrate
- 7 Gramm Fett

Die eigentliche Heldin der Milchproduktion ist die Kuh. Sie muss für nur einen Liter Milch 540 Liter Blut durch ihr Euter pumpen - das ist Schwerstarbeit. Ihr Euter besteht aus vier unabhängigen Drüseneinheiten, den Eutervierteln. Neben einem gesunden setzt eine hohe Milchleistung vor allem ein drüsenreiches Euter voraus. Bindegewebe unterteilt das Drüsengewebe in eine große Zahl traubenförmiger Drüsenläppchen. Jedes Läppchen enthält etwa 200 Drüsenbläschen mit einem Durchmesser von 0,1 bis 0,3 Millimetern. Deren Wand ist mit Milchbildungszellen ausgekleidet, aus denen sich die gebilde-

te Milch in die Bläschen ergießt. Die Bläschen entleeren sich über feine Milchkanälchen, die sich zu Milchkanälen in den Drüsenläppchen vereinen, die wiederum in fingergroße Milchgänge münden. Die acht bis zwölf Milchgänge jedes Euterviertels enden in der Milchzisterne, einem Hohlraum zwischen Drüsen und Zitze. Hormone steuern den Prozess. Sie starten die Milchproduktion nach dem Abkalben, lassen sie mit zunehmender Laktationsdauer langsam abklingen, sorgen für das Einschießen der Milch oder wirken dem - etwa bei Stress - entgegen. In den Milchbildungszellen werden die Inhaltsstoffe gebildet. Unter großem Energieaufwand - Kühe verlieren während des ersten Drittels der Laktation 50 Kilogramm und mehr an Gewicht - werden die Aminosäuren des Blutes in die Milcheiweiße Kasein, Albumin und Globulin umgewandelt. Das MilCHFett wird teils aus dem Blutfett übernommen, teils in der Milchdrüse aufgebaut. Der Milchzucker wird in der Milchdrüse gebildet. Er reguliert dort den osmotischen Druck, zieht Wasser aus dem Blut und sorgt so für einen gleichmäßigen Wassergehalt der Milch. Mineralien und Vitamine gehen weitgehend unverändert aus dem Blut in die Milch über. Auch Geschmacksstoffe des Futters können aus dem Blut direkt in die Milch gelangen. Die Milch wird im Euter ständig gebildet, aber nur periodisch abgegeben. In den Zisternen der Euterviertel sammelt sich bis dahin nur ein Zwanzigstel der Milch. Der größte Teil wird zwischen den Melkzeiten in Drüsenläppchen bevorratet.



*Ein Kuheuter muss stark durchblutet sein.
Foto: Fritz Fleege*

Das allerbeste Lebensmittel

„Milch“, so schreibt der amerikanische Journalist Waverley Root in seiner Ernährungsenzyklopädie „Wachtel, Trüffel, Schokolade“ ist, „das allerbeste Nahrungsmittel im Leben jedes Menschen.“ Milch und Milchprodukte sind elementare Bestandteile von Ernährungsempfehlungen in mindestens 42 Ländern. In der täglichen Ernährung ist sie Quelle für eine Reihe von Nährstoffen sowie von Vitaminen und Mineralstoffen. In einem 200 Milliliter-Glas sind 128 Kilokalorien beziehungsweise 536 Kilojoule enthalten. Damit werden etwa 5 Prozent des Kalorienbedarfs eines jungen Menschen gedeckt. Bei den Vitaminen sind die Vitamine B2 und B12 hervorzuheben, bei den Mineralstoffen Calcium, Zink und Jod. Mittlerweile glauben nicht wenige Menschen, dass Milch dick oder sogar krank macht oder sie den Milchzucker nicht genießen können.

Das hat auch damit zu tun, dass ganze Völkerstämme Milch nicht vertragen. Milch ist dazu bestimmt, Säuglinge zu ernähren. Die Fähigkeit, Milchzucker mit Hilfe von Enzymen (Laktasen) in Traubenzucker und Galaktose aufzuspalten, nimmt bei vielen Menschen mit steigendem Alter ab. „Eine Anomalie“, so wieder Root, „der Natur stellen nicht die Afrikaner oder Asiaten dar, die Milch und Milchprodukte nicht verdauen können, sondern die Weißen, die aus Gründen der Ernährungstradition sogar als Erwachsene noch genügend Laktasen aufweisen, um diese Nahrungsmittel unbeschadet zu sich zu nehmen.“

Worauf etliche Varianten von Nicht-Milch entstanden (Getränke aus Sojabohnen, Hafer oder Reis). Im Fokus der Debatte stehen insbesondere mögliche Vor- und Nachteile von in der Milch enthaltener MicroRNA (Ribonukleinsäure). Dabei handelt es sich um kleine, erbgutähnliche Moleküle, die spezifisch die Aktivität von Genen beeinflussen können, sagt die Wissenschaft. Milch, lautet eine These, könne im Körper einen Signalweg aktivieren, der mit der Entstehung von Akne, Arterienverkalkung, Diabetes, Übergewicht und Krebs oder neurodegenerativen Erkrankungen in Verbindung gebracht wird. Doch dass Milch ein grundsätzlich schädliches Lebensmittel für Erwachsene ist, diese Annahme stützen die meisten erhobenen Daten im Endeffekt nicht, im Gegenteil. Sicher ist, dass Kalzium und Vitamin D die Fettverbrennung mobilisieren. Milchkonsum erhöht nach



Milch enthält viele lebenswichtige Nährstoffe.

Foto: Sabine Rübensaar

aktuellem Wissensstand nicht das Risiko von Diabetes Typ-2, sondern hat sogar einen schützenden Effekt. „Bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen sieht es ähnlich aus“, so Katharina Nimptsch vom Max-Delbrück-Centrum Berlin. Summa summarum hat die Wissenschaftlerin „gegen ein zwei Gläser Milch am Tag“ nichts einzuwenden. Insgesamt ist der Verbrauch von Frischmilcherzeugnissen basierend auf den Daten des Ernährungsberichts 2012 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung hierzulande seit den 1980er Jahren stabil. Inzwischen wird die Empfehlung von 200 bis 250 Gramm Milch und Milchprodukte mit einem tatsächlichen Verzehr von täglich zirka 190 Gramm unterschritten.

Milchkategorien nach dem Behandlungsverfahren

Rohmilch darf nur von gesondert auf Hygienestandards geprüften Milcherzeugern ab Hof an den Endverbraucher abgegeben werden und muss innerhalb eines Tages nach dem Melken verkauft werden. An der Abgabestelle muss es den Hinweis „Rohmilch - vor dem Verzehr abkochen!“ geben.

Konsummilch ist der Oberbegriff für alle Milchkategorien und Milchsorten, die in den Handel gelangen. Der Gesetzgeber unterscheidet weitergehend nach dem Behandlungsverfahren sowie dem Fettgehalt. Vorzugsmilch bezeichnet die im Einzelhandel erhältliche Rohmilch, die ebenso gesondert und streng zu prüfen ist.

Es wird empfohlen, Vorzugsmilch ebenfalls abzukochen. Sie ist innerhalb von 96 Stunden zu verbrauchen. Ausgewiesen sein muss: „Rohmilch - zu verbrauchen bis ... - aufbewahren bei höchstens 8 Grad Celsius“.

Pasteurisierte Milch wird einer kurzzeitigen Wärmebehandlung bei 72 bis 75 Grad Celsius unterzogen, wobei die meisten Mikroorganismen inaktiviert werden. Im alltäglichen Sprachgebrauch nennt man sie auch Frischmilch. Sie ist zehn Tage gekühlt im geschlossenen Behälter haltbar.

Ultrahocherhitzte Milch ist im Handel als H-Milch (haltbare Milch) erhältlich. Hier erfolgt die Abtötung der Keime durch eine Erhitzung auf mindestens 135 Grad Celsius. Sie ist mehrere Monate ohne Kühlung im geschlossenen Zustand haltbar.

Fettgehaltsstufen

Die Milchkategorien sind im Milchrecht nach der Art der Behandlung vorgegeben. Begriffe, die den Fettgehalt charakterisieren sind:

Standardisierte Vollmilch wird mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5 Prozent hergestellt.

Teilentrahmte fettarme Milch wird auf einen Fettgehalt zwischen 1,5 Prozent bis höchstens 1,8 Prozent eingestellt. Entrahmte Milch, auch Magermilch genannt, hat höchstens 0,5 Prozent Fett.

Nichtstandardisierte Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt wird wie folgt definiert:

Der natürliche Fettgehalt liegt meistens zwischen 3,8 Prozent und 4,4 Prozent (mind. 3,5 Prozent Fett). Wenn diese Bezeichnung gewählt wird, darf kein Milchfett nach dem Melken hinzugefügt oder entnommen werden.

Es ist zulässig, Milch mit einem anderen als den genannten Fettgehalten anzubieten. Es darf dann aber keine der Bezeichnungen benutzt werden und der tatsächliche Fettgehalt ist auszuweisen.

ESL-Milch

Diese Milch mit „verlängerter Haltbarkeit“ (Extended Shelf Life) ist gesetzlich nicht gesondert definiert. Die Herstellung erfolgt über eine kurzzeitige Wärmebehandlung von 85 bis 127 Grad Celsius. Die Mikroorganismen werden über ein hochmodernes schonendes Filtrationsverfahren abgetrennt. Dieses wird auch als Hochpasteurisierung bezeichnet. Die ESL-Milch ist rechtlich der pasteurisierten Milch zugeordnet. Sie ist im geschlossenen Zustand unter stetiger Kühlung bis zu 21 Tage haltbar. Der Verbraucher kann an der Haltbarkeitskennung feststellen, ob es sich um traditionelle Frischmilch oder ESL-Milch handelt. Die klassische pasteurisierte Konsummilch wird mit dem Zusatz „Traditionell hergestellt“ gekennzeichnet. Die ESL-Milch trägt den Zusatz „Länger haltbar“. Dennoch steht die Milch immer mehr in der Gunst der Verbraucher.

Alles unter Kontrolle - Landeskontrollverband

Milchbauern weisen immer wieder darauf hin, dass ihr Produkt zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln gehört. Das hat mit den Landeskontrollverbänden (LKV) zu tun, in Deutschland auf Landesebene gegründet wurden. Diese wurden in den alten Bundesländern auf der Grundlage des Tierzuchtgesetzes und der Verordnung über Leistungsprüfung und Zuchtwertschätzungen bei Rindern sowie der Milch-Güteverordnung in Landes- beziehungsweise Milchkontrollverbänden und in Milchprüfungen organisiert. Seit 1990 gibt es auch in Brandenburg einen LKV. Seit 2014 ist der Brandenburger



Kathrin Schmidt, Bianca Simon und Mareen Kallies bei der Futteruntersuchung. Foto: Bauernzeitung

Landeskontrollverband auch für die Bundeshauptstadt zuständig und heißt seitdem Landeskontrollverband Berlin-Brandenburg e. V.

Zwischen Seen, Wäldern und Feldern im Naturpark Märkische Schweiz liegt Waldsiefersdorf. Dort hat der Landeskontrollverband Berlin-Brandenburg sein Domizil. In den Laboren werden wöchentlich Tausende Proben analysiert. Als hoheitliche staatlich beauftragte Kontrolleure wachen die Waldsiefersdorfer im Rahmen der Milchleistungsprüfung über die Gesundheit des Milchviehs. Damit bei den Verbrauchern nur Milch in hoher Qualität ankommt, erfolgt von allen an die Molkerei gelieferten Char-

gen eine Milchgüteprüfung. Außerdem ist der Verband für die ordnungsgemäße Kennzeichnung und Registrierung der Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen verantwortlich. Als Serviceleistungen werden noch Untersuchungen von Futter- und Bodenproben sowie von organischen Düngestoffen und Fermentsubstraten für Biogasanlagen angeboten. Für das Milchvieh gibt es außerdem ein gezieltes Gesundheitsprogramm - die Mastitisdiagnostik. Dem Verein gehören 965 Mitglieder an. Darunter befinden sich 425 Milcherzeuger, 52 Schaf- und Ziegenhalter und 457 andere Landwirtschaftsbetriebe. Aber auch elf Molkereien, 14 Mischfutterwerke sowie vier Verbände und zwei Ehrenmitglieder sind im LKV vertreten.

Mit Blick auf die Milchviehhalter beziehungsweise Rinderzüchter ist der Verband vor allem daran interessiert zu untersuchen, wie viel Milch mit welchen Inhaltsstoffen eine Kuh gibt und ob sie gesund ist. So erfolgt zur Erfassung von Merkmalen der Tiergesundheit und Robustheit eine nahezu monatliche Milchleistungsprüfung. Dazu werden Stammdaten vom Betrieb, von der Herde und jeder einzelnen Kuh erhoben. Das sind insbesondere Geburtsdatum, Mutter, Vater, Ohrmarkennummer, Besamung, Trächtigkeit, Kalbung, Geburtsverlauf, Abgang. Von jeder Kuh wird die Tagesmilchmenge erfasst. Im Labor werden von Proben der Fett-, Eiweiß- und Laktosegehalt ermittelt. Als Tiergesundheitsparameter dienen der Zellgehalt in der Milch und die Harnstoffwerte. Aus diesen Leistungsdaten werden die Tages-, Monats-, Jahres-, Laktations-, Lebens- und Gesamtleistungen für die



*Diese Plastikkuh steht im Eingangsbereich der Gebäude des Landeskontrollverbands in Waldsiefersdorf.
Foto: Bauernzeitung*

Herde, die Gruppe und die Einzelkuh berechnet. Daraus lassen sich Durchschnittswerte und Trends, Fruchtbarkeits- und Gesundheitsdaten, funktionale Merkmale und Zuchtwertschätzungen aufbereiten. Diese Daten lassen sich für die Tierhaltung, Herdenführung und Züchtung auf Leistung, Gesundheit und Robustheit nutzen. Sie sind wichtige Voraussetzungen für die Einhaltung von Maßnahmen im Tier-, Umwelt- und Ressourcenschutz und dienen dem Verbraucherschutz.

Mit den Daten der Milchleistungsprüfung (MLP) erhalten die Erzeuger monatlich ein umfangreiches, herdenspezifisches, aussagekräftiges und kostengünstiges Informationsmaterial über den Leistungs-, Stoffwechsel-, Fütterungs-, Fruchtbarkeits- und Gesundheitsstatus jeder einzelnen Kuh und ihres gesamten Bestands sowie über die Qualität der produzierten Milch. Anhand dieser Kennzahlen ist es den MLP-Betrieben möglich, ihre betrieblichen Prozesse kritisch zu überprüfen und nach ihren Zielvorgaben zu optimieren, um den steigenden Anforderungen an das Management für eine tiergerechte, nachhaltige und wirtschaftliche Milchproduktion umzusetzen.

Im Prüfjahr 2014/2015 nutzten 454 Milcherzeuger die Milchleistungs- und Qualitätsprüfung zur Führung ihrer Bestände. Von 153 847 Milchkühen, was einem Anteil von 94,2 Prozent entspricht, wurden Daten erfasst. Die Jahresleistung der in Brandenburg geprüften Kühe betrug 9 425 Kilogramm Milch mit 3,96 Prozent Fett und 3,37 Prozent Eiweiß (Tabelle). Die mittlere Herdengröße der MLP-Betriebe ist innerhalb des Jahres um 10



Automatische Messung der Milchproben am Untersuchungsgerät (Combi Foss). Foto: Bauernzeitung

auf 340 Kühe angestiegen. Damit stellt sie die höchste durchschnittliche Bestandsdichte in Deutschland dar. Die geprüften Kühe gaben im Durchschnitt 9 425 Kilogramm Milch mit 3,96 Prozent Fett und 3,36 Prozent Eiweiß, was einem Zuwachs um 148 Kilogramm zum Vorjahreszeitraum entspricht. Zugleich gelang es, die Nutzungsdauer der Milchkühe auf 34,1 Monate zu erhöhen. Die Lebensleistung beträgt 26 391 Kilogramm (plus 385 Kilogramm), die Lebensleistungseffektivität (Milch je Lebenstag) 14 Kilogramm (plus 0,2 Kilogramm).

Jeder Erzeuger, der seine Milch an die Molkerei liefert, ist zur Milchgüteprüfung verpflichtet. Die Untersuchung erfolgt mehrmals im Monat unangekündigt. Von den Proben werden im Labor die Milchinhaltsstoffe Fett- und Eiweiß- und auch der Laktosegehalt untersucht. Der Grundpreis für die Auszahlung bezieht sich auf Qualitätsmilch mit 4,0 Prozent Fett und 3,4 Prozent Eiweiß. Werte darüber und darunter sind mit Zuschlägen beziehungsweise Abzügen verbunden. Als Qualitätsparameter dienen der Zell- und Keimgehalt sowie der Gefrierpunkt und das Vorhandensein an Hemmstoffen (Antibiotika) in der Milch. Möglicher Zusatzparameter ist der Harnstoffgehalt. Der Keimgehalt bestimmt die Einstufung der Ablieferungsmilch in Güteklassen. Er darf zum Beispiel in Güteklasse 1 den Wert von 100 000 je Milliliter nicht überschreiten. Darüber gibt es von der Molkerei einen Geldabzug von mindestens 2 Cent pro Kilogramm Milch. Wenn der Gehalt an somatischen Zellen im geometrischen Mittel über drei Monate 400 000 je Milliliter überschreitet, erfolgt ebenfalls ein Geldabzug. Die Molkereien können aber auch Zuschläge zum Milchgeld zahlen. Das trifft zum Beispiel zu, wenn der Zellgehalt im geometrischen Mittel über drei Monate unter 300 000 je Milliliter oder der Keimgehalt unter 50 000 je Milliliter liegt sowie kein Nachweis von Fremdwasser vorliegt. Eine korrekte Probennahme ist äußerst wichtig, weil die Untersuchungsergebnisse die Grundlage für die Berechnung des Milchgelds sind. Dazu gehört die regelmäßige Überprüfung einer repräsentativen und verschleppungsfreien Milchprobenahme durch den Landeskontrollverband.

Jahresleistung der A+B-Kühe im Land Brandenburg

	Milch	Fett		Eiweiß	
	kg	%	kg	%	kg
2014	9277	3,98	369	3,37	313
2015	9425	3,96	373	3,36	317
± zum Vj.	+ 148	- 0,02	+ 4	- 0,01	+ 4

Eine weitere Aufgabe des Landeskontrollverbandes ist die Kennzeichnung und Registrierung von landwirtschaftlichen Nutztieren. So erhält jedes Kalb nach der Geburt zwei Ohrmarken. Das wird von der zentralen Datenbank der HIT (Herkunftssicherungs- und Identifizierungssystem für Tiere) gefordert und ist deutschlandweit eine wichtige Grundlage für die tierseuchenrechtliche Rückverfolgbarkeit. Sie ist auch die Basis für die Leistungsprüfung und Merkmalerfassung sowie für die Fleischetikettierung.

Als Qualitätsmanagementsystem dient auch die Milcherezeugerberatung. Grundlage sind neben der Milchleistungskontrolle die Melktechniküberprüfungen. So werden vom Landeskontrollverband Beratungen zur Melk- und Haltungshygiene, zum Neu- und Umbau von Melk- und Stallanlagen, zur Fütterungs- und Rationsgestaltung und zum Aufbau von QM-Systemen und Zertifizierungen angeboten. 2015 nutzten 312 LKV-Mitgliedsbetriebe dieses Angebot.

Vor allem Futter hoher Qualität ist eine wesentliche Voraussetzung für gesundes und leistungsfähiges Vieh. Deshalb lassen viele Milchviehbetriebe Silagen, Heu, Grünfutter, Mischfutter sowie Einzelfuttermittel und Totalmischrationen vom LKV untersuchen. Bei den Standarduntersuchungen wird neben der sensorischen Prüfung zum Beispiel der Gehalt an Trockenmasse, Rohasche, Rohprotein, Rohfaser, pH-Wert und Nitratgehalt sowie Zucker und Stärke attestiert. In Zusatzuntersuchungen können weiterhin Gärssäuren und Mykotoxine ermittelt werden. Der Gehalt an Mineralstoffen und Spurenelementen lässt sich ebenfalls analysieren. Die Untersuchungen werden von den Landwirten auch zur Ermittlung des optimalen Erntezeitpunkts bei Futterpflanzen genutzt. Vor allem sind sie aber eine Grundlage zur bedarfsgerechten Rationsgestaltung. Auch Tränkwasser wird auf Keimgehalt, Leitfähigkeit, pH-Wert und Wasserhärte sowie auf Makro- und Mikroelemente untersucht.

Milch soll von gesunden Kühen stammen. Probleme können euterkrankte Tiere bereiten. Das Überschreiten von Grenzwerten der Milchhygiene wie Zellzahl über 400 000 oder erhöhte Mastitisrate führt aber auch zur Verminderung der Milchproduktion des Einzeltieres und damit zu wirtschaftlichen Verlusten. Auch hier steht der Landeskontrollverband seinen Mitgliedsbetrieben zur Seite. Wenn sich Euterprobleme zeigen, können Milchproben ins Mastitislabor nach Waldsiedersdorf geschickt werden.

Rinderzuchtverband Berlin-Brandenburg eG

Der Rinderzuchtverband Berlin Brandenburg eG (ZB) wurde am 26. April 1990 gegründet. Die Tochter, die RBB Rinderproduktion Berlin-Brandenburg GmbH (RBB), verfügt über die älteren Namensrechte als der Rundfunk Berlin Brandenburg, der sich - was allerdings häufig übersehen wird - mit Kleinbuchstaben als rbb abkürzt. Immerhin leben beide Institutionen in friedlicher Koexistenz, selbst wenn jemand bei Internetrecherchen gelegentlich auf das falsche Gleis geführt wird.

Die Startbedingungen waren schwierig. Der Verband erfuhr anfangs nur eine sehr geringe Förderung und musste die Rinderbesamung teuer kaufen. Die Zusammenarbeit mit der Zeh-Zuchtrinder-Erzeugergemeinschaft Hannover eG (ZEH) und der Rinderproduktion Niedersachsen (RPN) und die Übertragung des Geschäftsbetriebs auf die RBB GmbH half, Anfangsprobleme zu meistern und ermöglichte eine



Cornelia Buchholz (Geschäftsführerin) und Bernd Adler (ehemaliger Geschäftsführer), Foto: Bauernzeitung

eigenständige Entwicklung. Der Rinderbestand in Brandenburg änderte sich nach dem Mauerfall dramatisch. Die Zahl der Milchkühe sank von 423000 im Jahr 1989 sehr schnell auf etwa 40 Prozent. Andererseits wurde Brandenburg schon nach wenigen Jahren das "Land der Mutterkühe" mit rund 95000 Tieren. Mit Unterstützung des Landes, großem Engagement der RBB-Mitarbeiter, dank vieler ehrenamtlich Aktiver der Zusammenarbeit im Nord-Ost-Genetik-Verbund und dem Landeskontrollverbund Berlin-Brandenburg entstand das erfolgreiche Dienstleistungsunternehmen RZB/RBB.

Die Leistung der Milchkühe stieg seit der Verbandsgründung auf mehr als das Doppelte. Bei den Herdbuchkühen ist inzwischen die Marke 9500 Kilogramm je Kuh und Jahr überschritten. Unter den LKV der Bundesländer zeigte Brandenburg 1995 die schlechteste Leistung. Aber: 2011 waren die märkischen Kühe unter Milchleistungskontrolle die Besten in Deutschland.

In der Fleischrindzucht ging es ebenfalls voran. Über 7500 Kühe in rund 20 Rassen sind im Herdbuch eingetragen. Bei mehreren Rassen bezüglich Zuchtwertschätzung und Tier-schauergebnissen bestimmen sie die Spitze in Deutschland. Mehrere Züchter errangen bereits Bundessiege. Groß Kreuz hat sich zu einem Vorzeigestandort für Fleischrindauktionen entwickelt. Stolz kann der Rinderzuchtverband auch auf die Erhaltung und züchterische Weiterentwicklung zweier Rassen aus DDR-Zeiten sein, der Genreserve DSN (Deutsches Schwarzbuntes Niederungs-rind) und den Uckermärkern.

Das RZB/RBB-Zuchtprogramm Deutsche Holsteins, eingebunden in die Nord-Ost-Genetik, gehörte ab 2001 zu den erfolgreichsten in Deutschland. Bullen wie Eminenz, Ticket, Janosch, Jefferson, Jurus, Lonar, Leko, Eminem, Samburu, Guarini und Suran fanden überregionale Anerkennung. Der Allzeitstar Laudan hat für die deutsche Holsteinzucht sogar in Nordamerika sehr gute Ergebnisse erzielt. Über vier Jahre stellten die Brandenburger den meistbenutzten deutschen Schwarzbuntvererber. Sie hatten mit Laudan und Lonar zweimal die beste Nachzucht auf der DHV-Schau. Genetik aus Brandenburg wird inzwischen weltweit nachgefragt. 2014 wurden rund 4000 Zuchtrinder in 18 Länder und 183000 Spermationen in 34 Länder exportiert.

Diese guten Ergebnisse ermöglichten es, die Besamungsstationen zu sanieren und in Groß Kreuz einen neuen - erstmals eigenen - Standort für Brandenburger Rinderzüchter aufzubauen. Das Vermarktungszentrum ist eine gute Basis für den Verkauf von jährlich mehr als 30000 Rindern und war die Voraussetzung für die Vermarktung der Absetzer. Monatlich werden heute aus den Mitgliedsbetrieben mehr als 1000 Zuchtrinder verkauft.

Besonders stolz sind die Brandenburger auf ihre Jungzüchter. In seiner Öffentlichkeitsarbeit zielt der Rinderzuchtverband einerseits auf Verbraucher, die immer genauer wissen wollen, wie was produziert wird, sowie auf die Information und Weiterbildung seiner Mitglieder und Kunden.

2. Rinderzucht

Zum Ersten, Zweiten und Dritten - Rindervermarktung in Groß Kreuz

Wer über wertvolles Vieh verfügt, will es auch gut vermarkten. Doch an einem Vermarktungszentrum fehlte es dem Rinderzuchtverband Berlin-Brandenburg eG lange Zeit. 2001 wurden dafür Gebäude in Groß Kreuz errichtet. Im Dezember fand darin die erste Zuchtrinderauktion für abgekalbte Färsen statt. Die erste Fleischrindbullenauktion setzte im März 2002 neue Maßstäbe und entwickelte sich bald zum Aushängeschild der RBB-Fleischrindervermarktung. Alljährlich im März startet hier der größte Auftrieb von Zuchtbullen der Fleischrindrassen in den neuen Bundesländern. Die Veranstaltung zieht Käufer aus ganz Deutschland und darüber hinaus an. Seit 2009 findet jährlich im April mit der „Best of“ eine Top-Genetik-Auktion für weibliche Jungrinder und tragende Färsen verschiedener Fleischrinderrassen statt. Landwirte aus nahezu ganz Deutschland bringen ihre hochwertigen Tiere nach Groß Kreuz zum Verkauf.

Neben der Durchführung von Auktionen werden das RBB-Vermarktungszentrum sowie gemeinsam genutzte Ställe des Landwirtschaftsbetriebs Wessels GbR in Damsdorf für die Exportabwicklung von Rindern in EU- und Drittländer sowie für die Absetzervermarktung genutzt. Es entwickelte sich der Verkauf nach Marokko und Polen. Bis Mitte 2016 wurden über die RBB über 50 000 Rinder in 40 Länder exportiert. Allein die Zahl der vermarkteten Absetzer innerhalb Deutschlands sowie im Export, vor allem nach Spanien und Italien, summierte sich seit Nutzung des Ver-

marktungszentrums auf nahezu 100 000 Tiere. Seit Beginn der Tätigkeit der RBB GmbH im November 1991 bis Ende 2016 hat das Unternehmen sogar über 700 000 Zucht-, Nutz- und Schlachtrinder verkauft.



In Groß Kreuz erfolgt alljährlich die Versteigerung der besten Bullen und Färsen der Fleischrinderrassen.

Foto: Bauernzeitung

Gute Verpflegung und bester Komfort - Besamungsstation Schmergow

In der Besamungsstation Schmergow (Potsdam-Mittelmark) steht das wichtigste Kapital der Rinderproduktion Berlin-Brandenburg: sicher geprüfte Altbullen und die genomisch getesteten Jungbullen, darunter die besten Holsteinbullen Deutschlands. In den Ställen der Besamungsstation standen schon so exzellente Vererber wie Eminenz und Laudan. Dann kamen Guarini und Suran. Guarini führte bei der Zuchtwertschätzung 2013 die Top-Liste der deutschen Holsteinbullen an. Suran, der auf einer Farm in der italienischen Region Piemont ge-



Der Bulle Suran zählt zu den besten Holsteinbullen in Deutschland. Foto: Fritz Fleege

boren wurde, nahm diese Position 2015 ein. Diese vier Vererber sind weit über die Landesgrenzen Brandenburgs hinaus bekannt geworden. Von Laudan konnten weltweit über 700 000 Spermaportionen verkauft werden. Seine Töchter zeichnen sich nicht nur durch Leistung und Schönheit aus, sie punkten vor allem bei den funktionalen Merkmalen wie Gesundheit und Nutzungsdauer.

Wie kommt nun die Rinderproduktion Berlin-Brandenburg GmbH zu solchen Spitzenbullen? Die Bullenkälber werden im Rahmen des Nord-Ost-Genetik-Zuchtprogramms (NOG) im In- und Ausland ausgewählt. Sie kommen nach dem Absetzen in die gemeinsame Aufzuchtstation der RinderAllianz nach Woldegk (Mecklenburg-Vorpommern). Dort werden sie bis zum Alter von zehn bis elf Monaten aufgezogen und kommen anschließend nach Schmergow. Im Alter von knapp einem Jahr beginnt dort die Spermagewinnung. Die ersten tausend Portionen werden in vertraglich gebundenen Testherden eingesetzt. Die weiblichen Nachkommen werden intensiv auf Leistung, Exterieur und wichtige gesundheitliche Merkmale getestet. Ein- oder zweimal pro Woche werden die Bullen zum Absamen geführt. Das Ejakulat wird im Labor auf Dichte sowie auf Beweglichkeit und Ausprägung der Spermien untersucht. Aus dem Ejakulat eines Jungbullens können etwa 200 und der eines Altbullens 800 Spermaportionen bereitet werden. Versandfertig verpackt in kleinen Röhrchen soll eine Portion etwa 16 Millionen Spermien enthalten. Es wird zunächst auf 4 Grad Celsius vor- und dann in einer Einfriermaschine auf minus 196 Grad Cel-



Bullensperma: Die Besamungsstation Schmergow liefert derzeit in 40 Länder. Foto: Fritz Fleege

sus heruntergekühlt. In Behältern mit flüssigem Stickstoff ist es dann nahezu unbegrenzt haltbar.

Zwei Drittel der Besamungen in den Milchviehbetrieben des Landes werden von den RBB-Tierzuchttechnikern vorgenommen. Kunden mit Eigenbestandsbesamern werden alle drei Wochen frei Hof beliefert. Derzeit wird Spermia aus der Besamungsstation Schmergow in 40 Länder der Welt geliefert. Besonders gefragt ist das vom Bullen Suran. Immerhin ist von ihm bester weibli-

cher Nachwuchs garantiert. Damit die Samenquelle gut sprudelt, wird Suran, wie auch die anderen Bullen, optimal gehalten. Etwa 80 Bullen sind in der Station in Einzelboxen untergebracht. Es gibt auch Auslauf, denn die Tiere sollen sich bewegen und ihre Muskulatur stärken können. Zweimal am Tag wird gefüttert. Die Bullen erhalten eine Mischration, die je nach Alter und Kondition aus unterschiedlichen Komponenten besteht. Grundsätzlich wird keine Maissilage eingesetzt, weil die Tiere sonst verfetten und darunter die Spermaproduktion leidet. Das Grundfutter für die Jungbullen besteht vor allem aus Grassilage und das für die Altbullen aus Heu. Hinzu kommt noch eine spezielle Vitamin- und Mineralstoffmischung. Alte Bullen nehmen pro Tag nur etwa 18 Kilogramm Trockenmasse auf. Kühe, die über 30 Kilogramm Milch pro Tag geben, fressen deutlich mehr.

Genomische Selektion - Milchrindzüchter sind innovativ

Rinderzucht war stets mit der Auswahl und Verpaarung geeigneter Tiere verbunden. Züchten hieß immer Denken in Generationen. Durch die künstliche Besamung, wurde es im letzten Jahrhundert möglich, tausende Nachkommen von einem Bullen zu erzeugen. Mit dem Embryotransfer konnte man auch viele Nachkommen von einer Kuh erzeugen. Aber erst die ausgewachsenen Tiere konnten ihre Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen.

Die Einführung der genomischen Selektion bei der

Züchtung der Deutschen Holsteinrinder leitete im letzten Jahrzehnt eine völlig neue Etappe in der Milchrindzucht ein. Die Fortschritte in der Erforschung des Rindergenoms und die rasante Weiterentwicklung der Computertechnik erweisen sich nun als ein neues Zucht- und Selektionsinstrument in die Hand. So lässt sich der Zuchtwert eines Tieres direkt aus seinen Erbanlagen ablesen. Geholfen hat dabei auch die Typisierung vieler tausend nachkommegeprüfter Bullen in Deutschland und

im Verbund mit Frankreich, Holland und Skandinavien. Das gab den Holsteinzüchtern die Möglichkeit, bessere Voraussagen von Zuchtwerten zu erstellen. Damit kann der Zuchtfortschritt enorm gesteigert werden, gerade bei den Merkmalen mit geringer Erblichkeit wie Fruchtbarkeit und Nutzungsdauer.

Aus dem Rinderzuchtverband Berlin-Brandenburg kamen in den letzten Jahren Anregungen wie die Etablierung der Zuchtwerte für Fitness und Eignung zum Roboter melken. Damit aber nicht genug. Die Zuchtverbände in Mecklenburg-Vorpommern seit 2005 und Brandenburg seit 2009 arbeiten mit Testherden in der Nachkommenprüfung. In diesen Spitzenbetrieben werden zusätzliche Merkmale wie Geburts- und Jungrindergewichte, Gesundheits- sowie Klauenschnittdaten exakt erfasst. Die mit viel Aufwand ermittelten Daten dienen über den Betriebsvergleich der Verbesserung des Managements in den Betrieben und der Zuchtwertschätzung für neue Merkmale. So werden für die Bullen der RinderAllianz und der RBB seit 2015 Zuchtwerte für Mastitisanfälligkeit und weitere Kalbmerkmale sowie seit 2016 für Klauengesundheit ausgewiesen. Dies ist in Deutschland bisher einmalig und dient aktuell als Basis für den Aufbau einer Lernstichprobe aus Kühen durch Typisierung ganzer Herden. Unter anderem durch diese Pionierrolle der Zuchtverbände Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg wird die deutsche Holsteinzucht in kurzer Zeit in der Lage sein, Zuchtwerte für neue Merkmalskomplexe für alle deutschen Bullen zu schätzen.



Der Bulle Suran zählt zu den besten Holsteinbullen in Deutschland. Foto: Fritz Fleege

Leistungsstark, gesund und langlebig - Zuchtziel Deutsche Holstein

Deutsche Holstein Kühe geben im Durchschnitt knapp 10000 Kilogramm Milch im Jahr mit einem hohen Gehalt an Eiweiß und Fett. Die langlebige Kuh verfügt über einen funktionalen Körperbau mit korrekten Beinen und Klauen sowie über ein großes Futteraufnahmevermögen. Ein dauerhaft fest ansitzendes, gut melkbares Euter ist Voraussetzung für viele Laktationen mit hoher Milchleistung.

Neben hoher Milchleistung verfügen rentable Holsteinkühe auch über eine gute Fruchtbarkeit, wofür hohe Konzeptionsraten und Leichtkalbigkeit charakteristisch sind.

Bei gesunder Aufzucht erzielen die Jungrinder mit einem hohen Anteil an Grundfutter mittlere tägliche Zunahmen. Grundlage für die Besamung der Färsen ist nicht ihr Alter, sondern ihre körperliche Entwicklung. Ein Erstkalbealter zwischen 25 und 28 Monaten hat sich als sehr positiv für die spätere Entwicklung der Kuh und ihrer Milchleistung erwiesen.

Über die Vaterseite gewährleistet die Deutsche Holsteinzucht mit ihrem 1997 eingeführten und ständig verbesserten Relativzuchtwert gesamt (RZG) eine ausgewogene Zucht auf die ökonomisch relevanten Merkmale Milchleistung, funktionale Nutzungsdauer, Exterieur, Fruchtbarkeit, Eutergesundheit und Abkalbemerkmale.

Der Gesamtzuchtwert fasst eine Vielzahl der Einzelinfor-

mationen zusammen und bietet dem Züchter ein Rangierungskriterium für Bullen. Jeder Züchter kann allerdings andere Selektionsschwerpunkte setzen und die Bullenauswahl dementsprechend gestalten.

Auch in Brandenburg ist die Rasse Deutsche Holstein (Kreuzhöhe: 145 bis 156 Zentimeter; Gewicht: 650 bis 750 Kilogramm) weit verbreitet. Landwirte schätzen die hohe Milchleistung. Die Kühe zeichnen sich auch durch eine stabile Gesundheit, Robustheit und gute Fruchtbarkeit aus. Von ihren Anlagen her bietet die Rasse ein Leistungspotenzial von 10000 Kilogramm Milch mit 4 Prozent Fett und 3,5 Prozent Eiweiß. Deutsche Holstein ermöglichen in Qualität und Funktionsfähigkeit hohe Tagesleistungen über viele Laktationen. Sehr gut ist auch die durchschnittliche Lebensleistung mit über 40000 Kilogramm Milch.



*Die Kuh Tina von der Landwirtschafts GmbH Oberkrämer gab in acht Laktationen über 93000 Kilogramm Milch.
Foto: Fritz Fleege*

Tierwohl nicht zum Schnäppchenpreis

Tierhaltung steht oftmals in der Kritik, ein Grund, warum sich Fachleute auf der Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung BraLa in Paaren Glien 2016 unter dem Motto Tierwohl nicht zum "Schnäppchenpreis" auseinandersetzen wollten. Da in Brandenburg 95 Prozent der Kühe unter Milchleistungs- und damit auch unter Gesundheitskontrolle stehen, konnte Dr. Manfred Hammel vom Landeskontrollverband nachweisen, dass Tierwohl und hohe Leistung nicht im Widerspruch stehen. Immer-



*Zum Tierwohl ausgewogene Rationen mit besten Futter.
Foto: Fritz Fleege*

hin hat sich die Milchleistung der Kühe in den letzten 25 Jahren mehr als verdoppelt und betrug 2015 über 9 500 Kilogramm Milch je Tier. Gerade Spitzenbetriebe würden über gesunde und leistungsfähige Herden verfügen. Tierarzt Dr. Michael Kreher aus Bad Liebenwerda bestätigte diesen Trend. Er wies aber darauf hin, dass der Ausgangspunkt für hohe Tierleistungen und gute Gesundheit ausgewogene Rationen mit bestem Grundfutter, artgerechte Haltungsbedingungen und ein hervorragendes Management sind. In solchen Betrieben muss er weniger kranke Kühe behandeln und kommt mit deutlich weniger Antibiotika aus. Prof. Dr. Jürgen Zentek von der Tierärztlichen Fakultät der Freien Universität Berlin unterstrich diese Aussage. Zudem muss es gelingen, den Stoffwechsel der Kühe noch besser unter Kontrolle zu bringen, um Folgeerkrankungen zu vermeiden.

Arbeiten Tierärzte und Landwirte schon eng genug zusammen? Auf diese Frage räumte Zentek allerdings noch Defizite ein. Was die Tierärzteschaft betrifft, müsse da ein Umdenken erfolgen. Schließlich komme es neben der Behandlung kranker Tiere künftig in erster Linie darauf an, die Bestände gesund zu erhalten. Und dabei könnten Tierärzte bereits im Vorfeld viel leisten. Das beginnt schon bei der Beratung zum Stallbau, setzt sich über Futterbereitung und Rationszusammenstellung fort und geht bis hin zum Management. Tierarzt Dr. Kreher sieht sich da schon auf gutem Wege. In den von ihm betreuten Betrieben haben sich die Eutergesundheit der Kühe und die Kälbergesundheit wesentlich verbessert.

Hinsichtlich der Leistungen prognostizierten die Podiumsteilnehmer weiter steigende Milchmengen in den Jahren. So machte Dr. Hammel darauf aufmerksam, dass die durchschnittliche Milchleistung der Kühe in den



*In hohen Ställen haben die Kühe viel Luft zum Atmen.
Foto: Fritz Fleege*

ersten Monaten 2016 schon hundert Kilogramm über dem Ergebnis des Vorjahreszeitraums liegt. Prof. Zentek konnte sich für die Zukunft Kühe mit noch weit höheren Leistungen vorstellen. Er plädierte aber dafür, die Gesundheitsaspekte in der Zucht noch stärker als bisher zu berücksichtigen und die Ziele neben Leistung auch auf ethische Vertretbarkeit auszurichten. Tierarzt Dr. Kreher warf sogar die Haltung von widerstandsfähigeren Zweinutzungsrasen in die Diskussion. Landwirt Schmidt zweifelt bei den Holsteinkühen nicht an weiter steigenden Leistungen und höherer Gesundheit, wenn sich die Haltungs- und Fütterungsbedingungen verbessern.

Tierwohl und hohe Leistungen stehen nicht im Widerspruch, so das Fazit, aber Tierwohl ist nicht zum Nulltarif zu haben und das bleibt eine Herausforderung, gerade in Zeiten niedriger Milchpreise.

Models auf dem Laufsteg - Blickpunkt Rind

Alljährlich findet Mitte Oktober im Märkischen Ausstellungs- und Freizeitzentrum im havelländischen Paa-ren/Glien Brandenburgs größtes Rinderzüchertreffen statt. Die Milchrindschau „Blickpunkt Rind“ hat sich als Schaufenster der heimischen Rinderzucht weit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Bietet die Schau doch Gelegenheit, die Erfolge des Zuchtprogramms der Rinderproduktion Berlin-Brandenburg GmbH (RBB) zu präsentieren. Hier werden leistungsbereite,

gesunde und robuste Milchkühe und Töchtergruppen aktueller RBB-Vererber aus den Ställen der Mitgliedsbetriebe vorgestellt. So war es auch auf der Ausstellung im Oktober 2015. Die Rinderschau startete mit dem Vorfürwettbewerb der Jungzüchter. Mit Stolz und Können präsentierten die jungen Leute herausgeputzte ein- bis anderthalbjährige Färsen. In diesem Paarwettbewerb (Mensch und Tier) zeichnete sich Stephanie Pietzsch als beste Vorführerin aus. Die von ihr vorgestellte Färse von der GbR Bodien aus Zehdenick wurde auch zum besten

Typtier erkoren. Für viele Rinderzüchter stößt schon die Präsentation der Nachzuchten von Spitzenvererbern auf besonderes Interesse.

Dass schöne Kühe auch leistungsstark sind und alt werden können, bewiesen viele in den höheren Klassen. So wurde Tina aus der Landwirtschafts GmbH Oberkrämer als Kuh mit der höchsten Lebensleistung ausgezeichnet. Sie gab in acht Laktationen knapp 93 000 Kilogramm Milch. Von der ALL (Arbeitsgemeinschaft LebensLinien) wurde Fine von Anneliese Fehlberg aus Oderaue ausgezeichnet. Sie, ihre Mutter und Muttermutter kamen zusammen auf über 220 000 Kilogramm Milch. Zum Abschluss der Veranstaltung mussten noch einmal die vier Siegerkühe in den Ring. Zu den drei aus Seyda gesellte sich Avien von der GbR Bodien, die als Beste aus den Nachzuchtsammlungen hervorging. Zur „Miss Blickpunkt Rind 2015“ kürte die Preisrichterin unter viel Beifall des Publikums Lausina, die schöne Duplex-Tochter aus Seyda. Sie kam im Durchschnitt von fünf Laktationen auf immerhin 12 307 Kilogramm Milch mit 3,87 Prozent Fett und 3,46 Prozent Eiweiß, ein Beweis dafür, dass schöne Kühe auch leistungsstark sein können. Den Rinderzüchtern, darunter vor allem den vielen Jungzüchtern, von denen einige schon in der Milchviehhaltung tätig sind und andere, die ihre berufliche Zukunft darin sehen, war anzumerken, wie stolz sie auf ihre Tätigkeit sind. Ihren Optimismus verbreiteten sie schon auf der Rinderschau.



Nachzuchtsammlung von Suran, die Nummer 1 unter den töchtergeprüften Bullen in Deutschland.

Foto: Fritz Fleege

Melken? Kann ich! - Milchkönigin Julia Wittich

Julia Wittich ist 2016 als Brandenburger Milchkönigin Botschafterin für dieses Produkt und die Produzenten. Als engagierte Agrarstudentin weiß sie aus eigener Praxis, wo den Milchviehaltern derzeit der Schuh drückt.



Die Agrarstudentin Julia Wittich hat schon auf Farmen in Neuseeland gearbeitet. Foto: Bauerzeitung

Ist es die aktuelle Milchkrise nicht ein denkbar ungünstiger Zeitpunkt, um als Milchkönigin zu amtieren? *Einerseits ja, denn für die Milchbauern ist die aktuelle Situation außerordentlich schwierig. Während meines Studiums arbeite ich tageweise in der Agrargenossenschaft Sonnenwalde. Da kriege ich hautnah mit, wie es ist, fleißig Milch zu erzeugen und dennoch Tag für Tag Verluste einzufahren. Andererseits sehe ich dieses Amt auch als eine Chance.*

Eine Chance wofür?

Viele glauben, dass eine Milchkönigin nur dafür zuständig ist, sich mit Politikern ablichten zu lassen und in die Kameras zu lächeln. Dabei geht es doch in erster Linie darum, auf Messen und weiteren Veranstaltungen für die Milch aus heimischen Ställen zu werben. Und klarzumachen, dass deren Herstellung verdammt harte Arbeit ist, die einfach mehr Wertschätzung verdient. Trotz moderner Melktechnik, von Robotern mal abgesehen, ist immer noch viel Handarbeit im Spiel. Da merkt man am Ende der Schicht ganz genau, was man gemacht hat.

Sie sprechen aus eigener Erfahrung?

Ich habe bereits als Praktikantin im Betrieb gearbeitet. Zudem war ich ein halbes Jahr in Neuseeland und habe dort auch auf einer Dairyfarm gearbeitet. Da wurde auch beim Melken jede Hand gebraucht. Neulich musterte mich jemand von oben bis unten und meinte dann: Sie können gut reden, aber können Sie auch melken? Da habe ich freundlich geantwortet: Ja, das kann ich!

Wo rührt Ihr Interesse an der Landwirtschaft her? Sie sind doch nicht auf dem Land, sondern in der Stadt Doberlug-Kirchhain aufgewachsen.

Zu Hause hatten wir immer verschiedene Tiere, sodass schon frühzeitig mein Interesse daran geweckt war. Außerdem bewirtschaften wir ein kleines Stück Acker, auf dem wir unser Gemüse, darunter Mohrrüben, aber auch Kartoffeln anbauen.

Wie kam es eigentlich zum Entschluss, sich vor wenigen Monaten für das Amt der Milchkönigin zu bewerben?

Die Idee stammt nicht von mir. Mein Dozent von der Berliner Humboldt-Uni hat mich darauf angesprochen. Er meinte, dass ich als Brandenburgerin, so verwurzelt wie ich sei, das Zeug dazu hätte. Und das Fachwissen eben auch. Da musste ich erst einmal in Ruhe darüber nachdenken. Aber dann habe ich mir gesagt: Warum eigentlich nicht?

Ja, warum eigentlich?

Weil es mich wurmt, wenn bei Gesprächen unter meinen Bekannten immer wieder die alten Vorurteile in Sachen Landwirtschaft hochkommen. Als ob die immer noch nach dem FKK-Prinzip, also Forke-Karre-Kiepe, abläuft! Da muss ich einfach gegenhalten, nun bieten sich für mich ganz andere Möglichkeiten. Außerdem habe ich die Chance, interessante Leute kennenzulernen. Wer weiß, ob das später nicht noch einmal nützlich sein kann.

Welche Auftritte standen bisher an?

Ich war zuerst auf Brandenburgs Landwirtschaftsausstellung, der BraLa, dann ging es zur Eröffnung der Brandenburger Landpartie auf dem Gut Neu Sacro und schließlich zur 22. Prignitz-Tierschau in Blüthen.

Gab es besondere Eindrücke?

Mich hat besonders bei der Tierschau fasziniert, mit welcher Begeisterung gerade die jüngsten Züchter bei der Sache sind. Sie marschierten schon so souverän durch den



Auf der Landwirtschaftsausstellung in Paaren/Glien: Julia Wittich stets präsent. Foto: Bauernzeitung

Ring, angefeuert von ihren Eltern und Freunden. Da merkte man, dass die Steppkes Landwirtschaft im Blut haben. Es hat mich stolz gemacht, anschließend die Pokale und Preise mit übergeben zu können.

Negative Erlebnisse?

Nein, von der Eröffnung der BraLa mal abgesehen. Dort hielten drei, vier junge Leute in albernen Kostümen Plakate hoch, um gegen die sogenannte Massentierhaltung zu protestieren. Ich dachte, hoffentlich kennst Du keinen von

denen. Es hat mir dann imponiert, wie Bauernverbandspräsident Wendorff auf die Leute zugeht und in ruhigen Worten klarmachte, was er von ihrem Anliegen hält. Ich habe mir gesagt: So was musst Du noch lernen!

Haben Sie Lampenfieber?

Ja, natürlich. Aber es wird mit jedem Mal ein bisschen weniger. Eigentlich bin ich kein Typ, der gern im Mittelpunkt steht. Aber wenn ich von einer Sache überzeugt bin, kann ich meine Scheu auch überwinden.

Was sagen Sie jenen, die die Ursachen der Milchkrise bei den Landwirten sehen, weil diese einfach zu viel Milch produzieren?

Da könnte ich gleich in die Luft gehen, wenn ich so etwas höre, aber das hilft ja nicht weiter. Die Gesellschaft will ebenso hochwertige wie preiswerte Lebensmittel. Darauf haben sich die Milchbauern eingestellt, indem sie ihre Produktion so effektiv wie möglich organisieren und auch das züchterische Potenzial nutzen. Höhere Milchleistungen sind folgerichtig das Ergebnis.

Wenn jedoch weniger Milch auf den Markt kommt, dürfen sich die Preise wieder stabilisieren.

Das glaube ich nicht, weil der Milchmarkt ein globaler ist. Wenn in Deutschland weniger Milch erzeugt wird, profitieren andere Länder davon. Es müsste schon weltweit die Produktion gedrosselt werden - was nicht funktioniert. Auf der anderen Seite gibt es Länder, insbesondere auf dem afrikanischen Kontinent, wo Kinder hungern und die Milch

als wichtigstes Lebensmittel noch gestreckt wird. Das passt doch nicht zusammen.

Was also tun in dieser Misere?

Es ist allerhöchste Zeit, dass die Politik ein Machtwort spricht. Sie muss den Lebensmitteleinzelhandel in die Schranken weisen, damit der nicht weiter so schamlos Milchprodukte verramschen kann. Wenn sich das Preisniveau normalisiert, stehen die Betriebe nicht mehr unter solchem Druck wie jetzt. Anderenfalls werden noch mehr die Milchproduktion aufgeben, was sich aber auf die Menge nicht so auswirken dürfte. Denn die leistungsfähigsten Milchkühe wechseln dann nur den Besitzer!

Sind aber Leistungen von 11 000 bis 12 000 Kilogramm Milch je Kuh und Laktation so erstrebenswert?

Man darf nicht vergessen, dass die Tiere auf Leistung gezüchtet sind. Die kann man sicherlich reduzieren, durch die Fütterung beispielsweise. Um die Versorgung zu sichern, muss aber eine bestimmte Menge an Milch gesichert werden.

Ist es sinnvoll, dies mit mehr Kühen bei durchschnittlicher Leistung oder mit weniger Kühen mit hoher Leistung zu tun?

Im ersten Fall wird dann mehr Futter benötigt, aber auch der Methanausstoß ist größer, weil der mit steigender Leistung abnimmt. Ich finde, diese Fragen müssen in der Gesellschaft diskutiert werden. Die Lösung darf nicht den Landwirten überlassen werden.

Sieger im Landesmelkwettbewerb - Chris Marvin Schulze

Wer ist der beste Nachwuchs-Melker im ganzen Land? Antwort darauf gibt der brandenburgische Melkwettbewerb. 2016 fand er in der Landwirtschafts GmbH Finsterwalde, Landkreis Elbe-Elster, statt. Daran nahmen sechs junge Melker teil, die sich in den Disziplinen praktische Melkarbeit, Milchhygiene und Eutergesundheit (Milchzelltest) und dem Theoretetest zur Milchproduktion einer erfahrenen Jury stellten. Sieger wurde Chris Marvin Schulze von der Hohen Fläming eG Rädigke. Ihm folgte auf den Plätzen 2 und 3 Julia Kussatz aus der Landwirtschafts GmbH Finsterwalde und Maria Fischer aus der LW. Produktions- und Dienstleistungsgenossenschaft Biesen eG.



Zur Spätschicht im Melkstand: Chris Marvin Schulze
Foto: Bauernzeitung

Hatten Sie mit dem ersten Platz gerechnet?

Überhaupt nicht. Ich war an dem Tag schlecht drauf, hatte die Nacht zuvor kaum ein Auge zugekriegt. Mir brummte der Kopf. Und ich war mir ziemlich sicher: Das geht schief!

Nichtsdestotrotz wussten Sie vor allem durch Ihre Schnelligkeit zu beeindrucken. Die zwölf Kühe mit der Maschine in 13,50 Minuten zu melken, verdient Respekt. Womit waren Sie denn unzufrieden?

Beim theoretischen Zelltest habe ich mich sehr schwer getan. Ich musste ganz schön grübeln. Mann, war ich durcheinander.

Ganz offensichtlich haben Sie aber noch rechtzeitig den Schalter umlegen können.

Irgendwann habe ich mir gesagt: Da musst du jetzt durch. Schließlich hatte ich mich ja freiwillig für den Wettbewerb gemeldet!

Einfach so, aus freien Stücken?

Meine Cousine, die als Melkerin in unserem Betrieb arbeitet, hatte mir den Tipp gegeben. Eine bessere Prüfungsvorbereitung gibt es nicht, meinte sie. Denn ich stehe ja mit meiner Ausbildung zum Tierwirt kurz vor dem Abschluss.

Hat die Cousine auch ein paar praktische Hinweise vermittelt?

Na klar. Sie gab mir vor allem den Rat, unbedingt die Kühe anzusprechen, wenn ich das Melkzeug ansetze. Und vor allem auch auf Hygiene zu achten, also exakt alle Zitzen zu

reinigen und zu desinfizieren.

Wie kam es dazu, sich für einen Grünen Beruf zu entscheiden? Sind Sie familiär vorbelastet?

Überhaupt nicht, mal abgesehen von meiner Cousine und meiner Halbschwester, die ebenfalls als Tierwirtin arbeitet. Meine Eltern waren anfangs sogar dagegen, dass ich mich in der Agrargenossenschaft Rädigke um eine Ausbildung bewerbe. Das lag aber wohl eher daran, dass ich damit aus ihrer Sicht zu weit weg war. Meine Familie lebt in Dessau, also in Sachsen-Anhalt.

Ist doch gar nicht so weit weg?

Meine ich auch. Selbstverständlich fahre ich dort hin, wenn ich frei habe. Aber es ist auch ganz praktisch, dass ich hier im Ort ein eigenes Zimmer habe. Sonst müsste ich ja noch früher aufstehen.

Wann klingelt der Wecker?

Gegen halb drei. Um vier Uhr beginnt die Frühschicht. Da muss ich rechtzeitig zur Stelle sein.

Schon mal verschlafen?

Ja, das war mir ziemlich peinlich. Aber das ist Geschichte.

War die Berufswahl eher eine Bauchentscheidung?

Nein, ich habe in der Schulzeit einige Praktika absolviert, beispielsweise in einer Gastwirtschaft. Aber ein Koch wäre wohl nie aus mir geworden. Das habe ich dort gleich gemerkt. Als ich dann eine Woche in der Agrarge-

nossenschaft gearbeitet habe, hat mir das von Anfang an Spaß gemacht. Vor allem, dass ich gleich am ersten Tag beim Melken mitmachen durfte.



*Bei Chris Marvin Schulze klingelt täglich um drei der Wecker.
Foto: Bauernzeitung*

Wie ist es gelaufen?

Ich war natürlich unter Aufsicht. In der Zeit, wo die Arbeitskolleginnen fast ein Dutzend Kühe gemolken haben, habe ich gerade mal eine geschafft. Das hat ewig gedauert. Aber hinterher war ich ganz schön stolz. Ich fand es toll, dass man mir das überhaupt zugetraut hat. Nach der Woche stand für mich fest, wohin die Reise hingehet.

Was haben die Freunde zu der Entscheidung gesagt?

Die haben das nicht verstanden. Von denen hat keiner Interesse an Landwirtschaft, dafür aber jede Menge Vorurteile. Ich bin übrigens der Einzige von ihnen, der kurz vor dem Abschluss der Lehre steht. Alle anderen haben hingeschmissen.

Ist das Leistungsmelken nicht so eine Art Ausnahmezustand? Immerhin wird dabei streng darauf geachtet, dass die Kühe nicht nur gründlich, sondern auch rasch gemolken werden.

Das ist doch kein Widerspruch, finde ich. Die Handgriffe müssen auch in der täglichen Arbeit sitzen, keine Frage. Aber das Ganze funktioniert nicht, wenn die Kühe nicht richtig ausgemolken werden. Durch die Arbeit im Team habe ich schnell mitgekriegt, worauf es ankommt. Es macht einfach Spaß, wenn die Sache flutscht.

Immer mehr Melkroboter kommen zum Einsatz. Hat da der traditionelle Melkerberuf noch eine Perspektive?

Ich sehe das eher als eine Chance, den Beruf noch besser ausüben zu können. Denn wenn der Roboter sich um das Melken kümmert, kann man sich in der Zeit um all die anderen Dinge kümmern, beispielsweise die Liegeboxen einstreuen oder das Brunstverhalten kontrollieren. Vor allem jedoch kommt es darauf an, die Tiere genau zu beobachten. Das kann einem auch die beste Technik nicht abnehmen.

Wie soll es nach der Ausbildung weitergehen?

Ich habe da schon meine Vorstellungen. In jedem Fall möchte ich im Betrieb bleiben, weil ich mich hier wohlfühle. Aber eines nach dem anderen. Jetzt kommt es erst einmal darauf an, einen guten Abschluss hinzukriegen.

Dreizehn Jahre Milchpräsident - Gespräch mit Udo Folgart

Von 2003 bis 2016 waren Sie Präsident des Landesbauernverbandes. Wie bilanzieren Sie diese Zeit?

Genaugenommen haben wir uns im Verband drei Dinge auf die Fahnen geschrieben: Agrarförderung, Wettbewerbsfähigkeit und Stärkung des ländlichen Raums. Wir haben jede Möglichkeit genutzt, die Politik in diesem Sinne zu beeinflussen. Die Ergebnisse der jüngsten Agrarreform sind der Beweis dafür. Allerdings war das ein mühsamer Prozess, und die Umsetzung lässt viele Wünsche offen. Ich halte die 2003 unter dem damaligen EU-Agrarkommissar Fischler eingeleitete Reform für äußerst pfiffig, die von den Nachfolgern aber verwässert wurde. Wenn es gelungen wäre, die Entkopplung der Beihilfen europaweit durchzuziehen, hätten wir die Probleme, die heute vor uns stehen, nicht.

Die Preismisere 2015, insbesondere bei der Milch, bedroht die Existenz vieler Betriebe. Hat der Deutsche Bauernverband, dem Sie zugleich als Vizepräsident und Milchpräsident vorstanden, diese Entwicklung unterschätzt?

Ganz gewiss nicht, im Gegenteil. Wir haben erkannt, welche Chancen der internationale Markt bietet und alles unterstützt, um dort erfolgreich agieren zu können. In Deutschland wurden im Jahre 2010 rund 5,5 Millionen Tonnen Milch mehr produziert als für die Selbstversorgung nötig. Die Zeichen waren günstig, zumal sich mit dem absehbaren Wegfall der Quote die Bedingungen noch

verbesserten, den Markt zu bedienen. Dass es dort allerdings zu solchen Verwerfungen kommen würde, Stichwort Russland und China, war nicht vorherzusehen. Natürlich, hinterher ist man immer schlauer! Doch die Forderungen des BDM, des Bundes Deutscher Milchviehhalter, nach staatlicher Regulierung waren illusorisch. Wir kennen aus der Geschichte, dass Planwirtschaft nicht funktioniert.

Aber offensichtlich ist zu viel Milch auf dem Markt und eine Mengenbegrenzung nötig, um die Preise zu stabilisieren.

Das klingt einleuchtend, setzt jedoch voraus, dass sich alle Milcherzeuger deutschland-, ja europaweit daran halten. Wer kann das schon garantieren? Nach unserem Verständnis muss die Politik diesen Prozess flankierend begleiten und für ein Sicherheitsnetz mit Instrumenten wie der Lagerhaltung sorgen. Es kommt aber zugleich auf flexiblere Vertragsregelungen zwischen Milcherzeugern und Molkereien an. Nicht zuletzt gilt es auch, den Lebensmitteleinzelhandel in die Pflicht zu nehmen. Wenn Handelsketten dafür werben, dass Lebensmittel mehr wert sind, diese gleichzeitig aber zu Dumpingpreisen anbieten, ist das ein Skandal.

Wagen Sie eine Prognose, ob Brandenburg in 15, 20 Jahren noch ein Standort für die Milchproduktion sein wird?

Auch wenn die aktuelle Situation für viele Betriebe äußerst schmerzhaft ist: Ich bin zuversichtlich, dass hier weiterhin Milch erzeugt wird. Denn wir haben viel Grün-

land, vor allem aber gut ausgebildete Landwirte und wettbewerbsfähige Strukturen. Es muss jedoch gelingen, neue Märkte zu öffnen!

Worauf sollten sich Milchviehbetriebe in Brandenburg einstellen, um künftig wettbewerbsfähig zu bleiben beziehungsweise zu werden?

Die Verwertung und Veredlung des Aufwuchses vom Grünland über die Wiederkäuer ist eine sehr sinnvolle



*Udo Folgart als neu gewählter Präsident 2003 und der damalige Ministerpräsident Matthias Platzeck
Foto: Wolfgang Herklotz*

Maßnahme und auch ein Zeichen für standortgerechte und nachhaltige Produktion. Tierhaltung sichert und schafft Arbeitsplätze im Dorf. Die Bäuerinnen und Bauern sind gut ausgebildet und haben in der Regel die entsprechenden wettbewerbsfähigen Stalleinheiten zur Verfügung, um regionale, nationale, europäische und globale Märkte zu beliefern. Die Marktübergänge sind heute schon fließend und die Megatrends der weltweiten Steigerung der Nachfrage nicht aufgehoben. Wenn die Zusammenarbeit mit der jeweiligen Molkerei auf Vertrauen zueinander, einer modernen Ausgestaltung der Lieferbeziehungen und einer hohen Innovationskraft der Marktpartner ausgerichtet ist, haben Brandenburger Milcherzeuger sehr gute Zukunftsaussichten.

Welche Pläne haben Sie für die nächste Zeit?

Ich möchte mich auf meine Arbeit als Landtagsabgeordneter konzentrieren, denn das Mandat geht bis 2019. Im Übrigen bin ich geschäftsführender Gesellschafter der Agro Glien GmbH. Es gibt also auch weiterhin einiges für mich zu tun.

Was empfehlen Sie Ihrem Nachfolger für das Amt des Landesbauernverbandspräsidenten?

Er soll unbedingt Spur halten bei den Themen, die wir gesetzt haben, auf Teamarbeit im Verband sowie einen engen Draht zum Ministerium und zur Agrarverwaltung achten. Aber wie ich Henrik Wendorff kenne, hat er solche Ratschläge nicht nötig. Uns verbindet viele Jahre gemeinsamer Verbandsarbeit.

Melken wie das Kalb saugt - Impulsa Elsterwerda

Das Melken der Kühe mit der Hand war über Jahrhunderte ein harter Job. Mit viel Kraftanstrengung musste die Milch aus den Zitzen gedrückt werden. Vor etwa einhundert Jahren wurden dann die ersten Melkmaschinen entwickelt, zuerst in Schweden und ein wenig später in Deutschland. Dazu entwickelte man Technik, die das Saugen des Kalbes nachempfand. Dabei werden sogenannte Melkbecher um je eine Zitze des Euters gelegt. Danach beginnt die Maschine, angetrieben durch eine Vakuumpumpe und den Pulsator, im Sekundentakt zu saugen und zu massieren. Durch den Unterdruck im Melkbecherinnenraum wird die Milch aus dem Euter entzogen. Ist die Maschine fachgerecht eingestellt und gewartet, verspürt das Tier keine Schmerzen beim Melken. Ein Unternehmen, das sich 1953 auf die Herstellung von Melktechnik spezialisierte, war das Elfa-Werk in Elsterwerda im heutigen Elbe-Elster-Kreis. Als Impulsgeber für den Fortschritt bei der Entwicklung und Produktion modernster Melktechnik wurde es schon bald unter dem Warenzeichen Impulsa bekannt. Zunächst wurden Kannen- und Rohmelkanlagen sowie Fischgrätenmelkstände gebaut. 1959 stellte man dort das erste Melkkarussell Europas her. Karussells, in denen 40 Kühe gleichzeitig Platz fanden, rückten bald in den Mittelpunkt großer Milchviehanlagen in der DDR. Die Melk- und Kühltechnik wurde weiterentwickelt. So entstanden Rohmelkanlagen mit Elektropulsation, Reinigungsautomaten, Milchkühl-

wannen und schon Mitte der 1980er Jahre Nachmelk- und Abnahmeroboter. Nach 1990 ging aus dem VEB Anlagenbau Impulsa Elsterwerda die Impulsa GmbH hervor. Die Entwicklung von Melktechnik in Elsterwerda schritt weiter voran. So wurde die erste LCD-Anlage im Melkprozess entwickelt. Arbeitserleichterung brachte den Milchviehhaltern auch elektronisch gesteuerte Technik zur Aktivitätsmessung und Brunsterkennung der Kühe. 1995 gab das Unternehmen das alte Stammwerk auf und siedelte ins Industriegebiet Ost um. Nach turbulenten Jahren wurden ab 2002 Innovationen noch beherzter vorgebracht. Neben der Leitfähigkeitsmessung der Milch und der Automatisierung zur Zitzenpflege zählt dazu vor allem das viertelindividuelle Melken mit dem MultiLactor. Neben der Arbeitserleichterung tragen diese Entwicklungen vor allem zum Tierwohl bei. Per Knopfdruck schwenkt der MultiLactor automatisch in die Ansetzposition direkt vor das Euter: Die leichten Melkbecher lassen sich mit nur einer Hand an die Zitzen ansetzen. Nach Melkende werden die Becher in das Magazin eingezogen. Vollautomatisch gereinigt und desinfiziert schwenken sie für den nächsten Melkvorgang zurück.

Impulsa konnte sich inzwischen wieder einen erheblichen Marktanteil sichern, nicht nur in Deutschland, sondern auch in 17 weiteren europäischen Ländern. Es gibt wieder eine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung und es werden junge Leute ausgebildet. Derzeit sind in der Firma 60 Mitarbeiter beschäftigt. Die Stärke des Unternehmens liegt in der Entwicklung individueller Lösun-

gen. Dabei stehen Tiergesundheit, maximale Milchleistung und optimale Arbeitsbedingungen im Mittelpunkt der Arbeit. Es werden Melkstände nahezu aller Typen und Größen gefertigt. Die Palette reicht von Kannen- und Rohrmelkanlagen bis hin zu Tandem-, Fischgräten- und Side-by-Side Melkständen. Besonders gefragt sind Melkkarussells mit 16 bis 80 Plätzen. Des Weiteren wird auch moderne Technik zur automatischen Tiererkennung und zum Herdenmanagement angeboten. Technik zur Milchkühlung und -lagerung gehört ebenso wie Futtermisch- und -verteilwagen sowie Kraftfutter- und Tränkaufgaben zum Sortiment. Und wer einen neuen Milchviehstall planen und errichten möchte, findet ebenfalls Rat bei der Impulsa AG in Elsterwerda.



Kühe auf dem Melkkarussell, Foto: Bauernzeitung

Frühwarnsystem Tierarzt - Ulf-Michael Stumpe

„Das hier“, sagt Ulf-Michael Stumpe, „ist einer der besten Betriebe Brandenburgs hinsichtlich Milchleistung und Fruchtbarkeit. Die Zwischenkalbezeit beträgt 380 Tage und weniger. Aber wir erzwingen nichts, obwohl jeder zusätzliche Tag betriebswirtschaftlich zu einem Mindererlös von 2,50 Euro führt.“ Und: „Hier gibt es ebenso viele Fressplätze wie Kühe, das ist phantastisch. Jung- und Altkühe können gleichzeitig fressen, ohne Stress. Woanders müssen sich manchmal 2,5 Tiere einen Fressplatz

teilen.“ Die Tiere haben ausreichend Auslauf. Das fördert die Beweglichkeit. Seit 2009 hat der in Wriezen ansässige Tierarzt die Betreuung des Milchviehbestands der Agrarprodukte eG Altreetz unter Vertrag. Aktuell sind das gut 340 zu melkende Kühe mit einer Tagesleistung von knapp 36 Litern je Tier. Das Unternehmen war sein Einstieg in die Milchproduktion. Der in der Region gebürtige und aufgewachsene junge Mann hat nach dem Studium an Uni-Projekten in Berlin mitgearbeitet, damals unter anderem ein Endoskopsystem für Pferde entwickelt. Als in der Heimat ein Nachfolger für eine renommierte Großtierpraxis gesucht wurde, sagte er zu. Auch das be-



*Ein Team, geeint durch eine gemeinsame Berufsauffassung: Anne Kalies und Ulf-Michael Stumpe
Foto: Sabine Rübensaar*



Unterwegs mit dem mobilen Ultraschallgerät: Trächtigkeits- und Sterilitätsuntersuchungen erleben die Tiere damit wesentlich sanfter. Foto: Sabine Rübensaat

ruffliche Erbe seiner Mutter, die Tierärztin ist, spielte eine Rolle. Mit seiner Kollegin Anne Kalies kam eine weitere Frau ins Spiel. Die Kalies-Stumpesche Philosophie lautet: „Der Tierarzt sollte ein Frühwarnsystem sein. Deshalb sind zwei bis drei Hofbesuche in der Woche und Tiererkennung für uns ein Vertragsbestandteil, ohne den nichts läuft. Den Medikamenteneinsatz beschränken wir auf das wirklich Erforderliche.“ Mit dem Verkauf von Medikamenten seinen Schnitt machen, wie deutschlandweit nicht ungewöhnlich, ist aber nicht das Ding von Kalies und Stumpe. Üblicherweise haben die beiden eine Arbeitsteilung. Ihm obliegt die Bestandsbetreuung des Milchviehs in acht Landwirtschaftsunternehmen. Anne hat sich auf Schweine und die Betreuung von Schafbeständen spezialisiert. Gewöhnlich treffen sie sich einmal die Woche im Altreetzer Betrieb - Gelegenheit, sich zu schwierigen Fällen und anderen Problemen zu beraten

sowie gemeinsam zu agieren. An diesem Tag stehen Puerperalkontrolle, Sterilitäts- und Trächtigkeitsuntersuchungen an. Schon schnallt Stumpe sich sein mobiles Ultraschallgerät um, das von einem Akku gespeist wird. Trächtigkeits- und Sterilitätsuntersuchungen erleben die Tiere damit wesentlich sanfter. Außerdem lassen sich Befunde an den Eierstöcken erheben, die sehr präzise sind. Diese Daten machen es möglich, gezielte Fruchtbarkeitsprogramme für einen Betrieb zu erstellen - mit wirtschaftlichem Effekt. Dank der 1997 vom Landwirtschaftsunternehmen angeschafften Computertechnik, mit der die relevanten Kennziffern aller Milchkühe wie Tagesleistung, Erstkalbung, Medikamentengaben, Besamung erfasst werden, gewinnt der Tierarzt einen raschen Überblick über den Status jedes einzelnen Tieres. Bei jedem Betriebsbesuch inspiziert Stumpe auch das Silo. „Futter ist die Stellschraube Nummer eins für die Tiergesundheit. Mit qualitativvoller Silage lässt sich eine 30 Prozent höhere Tierleistung erzielen. Das macht fünf Cent mehr pro Liter Milch.“ Futterrationen für die Kühe, die kurz vor dem Kalben stehen, werden umgestellt. Sie enthalten dann saure Salze, die sich günstig auf das Nachgeburtverhalten auswirken. Der Tierarzt muss in der Vorhand sein. Stumpe hat als einer der Wenigen seines Stands in Deutschland das DLG-Seminar Silagequalität absolviert. In seinem kleinen Labor werden die von einigen Tieren entnommenen Blutproben ausgewertet. Die Station ermittelt auf der Grundlage eines trockenchemischen Verfahrens alle Parameter, die behandelt werden können. Innerhalb von 15 Minuten liegt das Ergebnis vor.

3. Brandenburger Milchviehbetriebe

Weckruf des Roboters - Herdenmanagerin Jasmin Frille

Normalerweise klingelt ihr Wecker gegen sechs Uhr. Ein Pott Kaffee, eine halbe Schrippe und rauf aufs Fahrrad Richtung Stall. Es kann aber auch passieren, dass für Jasmin Frille, die als Herdenmanagerin die Milchviehanlage in Werneuchen betreut, die Nacht schon viel eher zu Ende ist. So piepte drei Stunden nach Mitternacht das Handy. Ein Melkroboter hatte eine Störung angezeigt und das Warnsignal ausgelöst. Bange Frage für die damals Achtundzwanzigjährige, die keine halbe Stunde später schon im Betrieb war: „Bekomme ich das alleine hin oder muss ich die Monteure rufen?“ Nein, das musste sie nicht.“ Eine Milchscheule war blockiert. Jasmin konnte den kleinen Defekt selbst beheben.

Mittlerweile hat sie sich so eingefuchst, dass sie auch größeren Störungen ziemlich gelassen entgegensehen kann. Jasmin Frille betreut als Herdenmanagerin die Milchviehanlage Werneuchen, in der 580 Kühe gemolken werden. Eine gehörige Portion Verantwortung für einen jungen Menschen, doch Jasmin winkt ab. „Ich hatte Glück, wurde nicht gleich ins kalte Wasser geworfen. Denn ich kann mir die Arbeit mit einem älteren, sehr erfahrenen Kollegen teilen.“ Der kenne sich wie kein anderer mit den Kühen und den Abläufen in der Milchviehanlage aus. Er habe ihr schon so manchen Rat und praktischen Tipp geben können. „Ich kann mich dann ein bisschen revanchieren, wenn es um Computer geht. So

ist das halt“, meint Jasmin und schmunzelt in sich hinein. Die zur Stadtgut Berlin Birkholz KG gehörende Anlage am Rand von Werneuchen ist unübersehbar. Die Kuppeln zweier Biogasanlagen prägen sie ebenso wie das langgestreckte, mit Klinkerfassade und an der Längsseite mit grünen Jalousien versehene Stallgebäude. Es wurde Ende 2014 errichtet und bietet den Milchkühen viel Licht und Raum.

Herzstück ist das Melkzentrum mit 14 Robotern, die für das automatische Ansetzen der Melkzeuge und die weiteren Vorgänge sorgen. Zur Anwendung kommt der sogenannte freie Kuhverkehr. Im Unterschied zu anderen Anlagen werden die Tiere beim Gang zum Melken nicht gelenkt, sondern bewegen sich selbstständig dahin. Das funktioniert sehr gut. Sogar die Umstellungsphase am Anfang verlief besser als erwartet, erklärt Jasmin Frille. „Wenn die Kühe erst einmal mitbekommen haben, wo es langgeht, flutscht die Sache.“ Wofür die Milchleis-



Vom Raum mit dem Computer hat Jasmin Frille den Blick in den Kuhstall. Foto: Bauernzeitung

tung der Werneuchener Herde spricht, die im Schnitt bei 9 800 Kilogramm Milch je Kuh und Jahr liegt. Jasmin: „Die 10 000er-Marke werden wir wohl bald knacken.“ Doch ganz so einfach ist die Angelegenheit nun auch wieder nicht. Denn zum einen melkt die Kuh durchs Maul, wie ein altes Sprichwort besagt. Ohne hochwertiges Futter, im konkreten Fall handelt es sich um hofeigene Gras- und Maissilage, würde diese Leistung niemals zustande kommen. Zum anderen gilt es, für einen guten Gesundheitszustand der Tiere zu sorgen. Zwar bietet der neue Stall den Kühen viel Bewegungsfreiheit und Platz zum Liegen sowie Fressen. Überdies zeigt das computergestützte Melksystem nicht nur für jedes Tier die Milchleistung, sondern auch etwaige Störungen beim Milchfluss und bei den Inhaltsstoffen an. Diese sind ein Indikator für mögliche Eutererkrankungen, erläutert Jasmin.

Doch auch die modernste Technik kann zwei Dinge nicht ersetzen: den wachsamen Blick auf jedes Tier und die Vorsorge. Mindestens einmal pro Woche wird den Kühen ein Klauenbad verordnet, um vor Entzündungen zu schützen. Die Gesundheit der Tiere zu überwachen ist eine entscheidende Aufgabe für die Herdenmanagerin, aber bei Weitem nicht die einzige. „Es geht darum, dass sämtliche Abläufe im Stall, vom Besamen über die Fütterung und Behandlungsmaßnahmen bis zum Melken, ordentlich funktionieren“, erläutert Jasmin. Ihr kommt zugute, dass sie in einer Besamungsorganisation gearbeitet hat, bevor sie nach Werneuchen kam. Nach wie vor ist sie auch für diesen Bereich zuständig, sorgt zuverlässig

dafür, dass die Färsen beziehungsweise Kühe trächtig werden. Dass sie dafür das berühmte „Händchen“ hat, war Vincent Overmars, Gesellschafter der Berlin-Birkholzer Kommanditgesellschaft, beizeiten aufgefallen. „Jasmin ist eine Top-Besamerin, kann richtig gut mit Kühen umgehen.“ Deshalb habe er über die Frage, ob sich die junge Frau als Herdenmanagerin eigne, nicht lange nachdenken müssen, versichert der gebürtige Niederländer. Jasmin hat bereits beim Umzug der Kühe in die neue Anlage ihre Feuertaufe bestanden und sich in kurzer Zeit viel Anerkennung im Team erworben.

Das Faible fürs Vieh hat feste Wurzeln. Jasmin ist mit Tieren groß geworden, da ihre Eltern in einem Landwirtschaftsbetrieb arbeiten. Die Ausbildung absolvierte sie in der Agrargenossenschaft Münchehofe, einem Bio-Betrieb. Reichlich Praxisluft schnupperte sie zudem in einem Mutterkuhbetrieb in Sachsen-Anhalt, ehe sie als Besamungstechnikerin zum Einsatz kam. Zugleich mischte Jasmin beim Jungzüchterverein der RBB Rinderproduktion Berlin-Brandenburg GmbH kräftig mit, nahm an Schauen sowie Wettkämpfen teil. Nachdenklich wird Jasmin, wenn sie an die aktuelle Diskussion über Massentierhaltung denkt. „Es ärgert mich, wenn Leute über Tierwohl reden und gar keine Ahnung davon haben.“ Vermutlich würde die Anlage in Werneuchen auch den Stempel Massentierhaltung aufgedrückt bekommen. Dabei sei doch nicht die Tierzahl entscheidend, sondern wie es dem einzelnen Tier geht, erklärt Jasmin. „Wer sich ehrlich dafür interessiert, ist bei uns willkommen.“

Über 163 000 Liter Milch von einer Kuh - Agrar GmbH Manker

Exemplarisch für die hohen Leistungen der Brandenburgischen Milchwirtschaft steht die Agrar GmbH Manker, die mit Carola und Caroline bereits zwei Holsteinkühe besitzt, die im Abstand eines Jahres 150 000 Kilogramm Milch an Lebensleistung überschritten haben. Carola, eine Cranford-Tochter, erreichte bis Ende Juli 2016 sogar schon 163 246 Kilogramm Milch, so viel wie noch keine andere



*Carola gab schon über 160 300 Kilogramm Milch.
Foto: Bauernzeitung*

Kuh in Brandenburg. Die vierzehnjährige Kuh hat im Mai ihr elftes Kalb zur Welt gebracht und gab am Tag der Fotoaufnahme (5. August 2016) 48,4 Kilogramm Milch.

Der Zuchtbetrieb ist seit Jahren in den Toplisten des Rinderzuchtverbandes vertreten. Der Jahresabschluss 2015 weist für die 433 Kühe des Betriebs eine Milchleistung von 10 859 Kilogramm je Kuh mit 3,78 Prozent Fett und 3,40 Prozent Eiweiß aus. Die Lebensleistung der Kühe liegt bei 32 056 Kilogramm Milch, was 17,5 Kilogramm Milch je Kuh und Lebenstag bedeutet. Einer der bisher größten Schauerfolge war der 1b-Preis für die Guarini-Tochter Gwenes auf der Deutschen Holstein-Schau in Oldenburg 2011.

Bisher haben 25 Kühe des Betriebs die 100 000-Kilogramm-Grenze überschritten. Elf sind sogar noch im Bestand. Sie erfreuen sich bester Gesundheit, sind fit und weiterhin leistungsfähig. Mit großem persönlichem Einsatz sorgt Kai Buchwald seit Jahren dafür, dass Genetik, Betreuung und Herdenmanagement optimal aufeinander abgestimmt sind. „Carola ist noch nie ernsthaft krank gewesen“, sagt Buchwald. „Nie litt sie an Eutererkrankungen, nie hatte sie größere Probleme mit den Klauen oder der Verdauung. Und sie kann wie die anderen Kühe der Milchviehanlage Garz auf einer dicken Matte aus Stroh bequem ruhen und im Auslauf gut laufen“.

Kombination von Milch- und Mutterkühen - Rhinmilchverbund

Zu den erfolgreichsten Milchviehbetrieben in Brandenburg zählt die Agrar GmbH Fehrbellin, ein Tochterunternehmen der Rhinmilch GmbH. Im Mittelpunkt des havelländischen Unternehmens steht die in den 1970er Jahren errichtete Milchviehanlage, die einst über 1 930 Kuhplätze verfügte. In den letzten beiden Jahrzehnten wurde dort sehr viel umgebaut und investiert, um das Tierwohl zu verbessern. So haben die Havelländer Giebel und Dachflächen geöffnet, damit die Kühe mehr Licht und Luft erhalten. Die Liegeboxen sind vergrößert und mit Komfortmatten ausgelegt. Die Spaltenböden wurden mit Gummi beschichtet, damit sich die Kühe darauf sicherer bewegen können. Außerdem sind neue Stallabteile eingerichtet, in denen trockenstehende Kühe und frisch abgekalbte Tiere auf dicker Einstreu ruhen können. Auffallend ist das neue Melkhaus mit einem Side-by-Side-Melkstand, der über 2 mal 34 Plätze verfügt. Dort können drei Mitarbeiter stündlich 270 bis 300 Kühe melken. Die Milchmenge wird automatisch per Computer erfasst. Etwa 60 Prozent der Kühe werden täglich dreimal und 40 Prozent zweimal gemolken. Derzeit werden in der Milchviehanlage 1 720 Kühe gehalten. Sie kamen 2015 auf 11 654 Kilogramm Milch mit 3,96 Prozent Fett und 3,30 Prozent Eiweiß je Tier.

Bei Milchvieh wollen die Landwirte besonders Kühe mit guten Gliedmaßen und hervorragenden Eutern. Diese

beiden Eigenschaften tragen wesentlich zu einer längeren Nutzungsdauer der Kühe bei. Die Euter sollen gut platzierte und ausreichend lange und starke Striche aufweisen und sich gut melken lassen. Die Züchter wollen auch keine größere Kühe heranziehen. Nach diesen Kriterien erfolgt die gezielte Anpaarung mit Sperma von dafür geeigneten Bullen. Zunehmend mehr wird auch gesextes Sperma von Holsteinbullen genutzt, um hochwertige weibliche Kälber für die Reproduktion des Milchviehbestands zu erzeugen. Kühe, die dafür weniger gut geeignet sind, paaren Züchter mit Sperma von Bullen der Fleischrinderrassen Uckermärker, Blond d' Aquitaine und Weiß-Blau-Belgier an. Deren weibliche Nachkommen dienen zur Reproduktion der Mutterkuhherde.



Kreuzungstiere, die aus der Anpaarung von Milchkühen mit Fleischrindbullen stammen. Foto: Bauernzeitung

Weil sie mehr Milch als reinrassige Fleischerinderkühe geben, können sie ihr Kalb besser nähren. Die männlichen Nachkommen werden gemästet, in Hakenberg geschlachtet und das Fleisch im eigenen Hofladen und in der Gastronomie vermarktet.

Das Futter für die Rinder stammt zum größten Teil aus eigener Produktion. Besonderer Wert wird auf hochwertige Maissilage gelegt. Damit sie wenig Rohasche und viel Energie enthält, wird im Hochschnitt geerntet. Auch bei den Grassilagen vom Grünland achten die Landwirte auf eine geringe Verschmutzung. Vom intensiv genutzten Grünland werden jährlich vier oder fünf Aufwüchse eingebracht. Das Häckselgut wird mit Ameisensäure, Melasse und Milchsäurebakterien eingebracht, damit es gut siliert. So enthält das Futter für das Milchvieh viel Energie (6,4 bis 6,6 Mejjoule Netto-Energie-Laktation je Kilogramm Trockenfutter) und reichlich Eiweiß. Etwa die Hälfte des Grünlands, das vor allem in Naturschutz- und Vogelschutzgebieten liegt, wird extensiv genutzt, also weniger gedüngt und der Aufwuchs meistens später geerntet. So dürfen manche Flächen erst nach dem 1. beziehungsweise 15. Juli zum ersten Mal gemäht werden. Die Aufwüchse vom extensiv genutzten Grünland dienen vor allem als Futter in der Mutterkuhhaltung in Form von Weide oder im Winter als Heu. Aber auch das Milchvieh erhält in sensiblen Haltungsabschnitten Heu.

Große Aufmerksamkeit widmet der Betrieb der bedarfsgerechten Futtermittellieferung der Milchkuhe. Dazu ist die



In der Fleischerei Hakenberg wird ausschließlich Rind- und Lammfleisch aus eigener Schlachtung angeboten.

Foto: Bauernzeitung

Herde in Gruppen mit jeweils 100 Tieren unterteilt, die meistens an einem Futterband fressen können. Die Gruppen unterscheiden sich in Trockenstehende, Transitphase (14 Tage vor dem Kalben bis fünf Tage danach) sowie Hochleistende (45 Kilogramm Milch je Tier und Tag) und Niedrigleistende (unter 35 Kilogramm Milch je Tier und Tag). Dazu werden verschiedene Komponenten zu einer bedarfsgerechten Ration zusammengestellt. In der alten Milchviehanlage wird das Futter in einer Mischstation per Computer gesteuert zusammengestellt und über oben verlegte Bänder in die Krippen zu den Kühen gebracht. Die Versorgung der Trockensteher und Frischabkalber erfolgt über Futtermischwagen. Als Grundfutter enthalten die



In diesem Fermenter wird Biogas erzeugt. Foto: Bauernzeitung

Rationen vor allem Mais- und Grassilage sowie Heu und Stroh. An Kraffutter kommen Mais, Getreide und Zuckerrübenschnitzel sowie Soja- und Rapsschrot hinzu. Außerdem wird ein spezielles Mineralfutter gereicht. Besonderer Wert wird auf die Gesundheit der Rinder gelegt. Eine wesentliche Voraussetzung für gesunde Euter ist bereits das fachgerechte Melken mit funktionstüchtiger Technik. Wenn sich Probleme bei Kühen zeigen, werden sie extra aufgestellt und mit homöopathischen Mitteln behandelt. Wichtig für einen guten Start ins Leben ist das problemlose Abkalben. Diese Tiere stehen nahezu Tag und Nacht unter Kontrolle. So kann bei Bedarf Hilfe geleistet

werden. Nach der Geburt kommen die Kälber in Einzelboxen unter und werden umgehend mit Kolostralmilch von der eigenen Mutter versorgt. Später erhalten sie Mischmilch und Milchaustauschertränke. Die Kälberverluste einschließlich Totgeburten liegen unter 5 Prozent. Die männlichen Tiere werden verkauft. Alle weiblichen Tiere werden aufgezogen und im Alter von etwa 14 Monaten besamt. Sie kalben im Durchschnitt mit 24 Monaten ab. Jährlich werden zwischen 220 und 230 abgekalbte Färsen zur Weiternutzung verkauft. Die verbliebenen Tiere stehen drei Jahre im Stall und geben in ihrem Leben etwa 32000 Kilogramm Milch und damit 7000 Kilogramm Milch mehr

als die Kühe im Landesdurchschnitt, was zu einer höheren Wirtschaftlichkeit beiträgt.

Wirtschaftlich von Vorteil ist im Rhinmilchverbund auch die Biogasanlage. In dem Fermenter werden neben Gülle und Festmist auch Futterreste und Siloabraum verwertet. Zu einer stabilen Ration für die Mikroorganismen gehören noch etwas Getreide- und Maisschrot. Die elektrische Leistung beträgt 1,3 Megawatt. Die Abwärme dient im Winter zur Beheizung von Gebäuden, und



Für trockenstehende und frisch abgekalbte Kühe gibt es im Freien bequeme Unterkünfte.

Foto: Bauernzeitung

im Sommer und Herbst können damit auf einer Anlage Feuchtgetreide, Zuckerrübeschnitzel und Körnermais getrocknet werden. Die Güllereststoffe sind wertvolle Düngemittel. Damit schließt sich der Nährstoffkreislauf Pflanze-Tier-Boden.

Die Rhinmilch GmbH ist eine Agrargesellschaft mit Haupt- und Verwaltungssitz in Fehrbellin. Das Unternehmen ging aus den ehemaligen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPG) Tarmow (Tierproduktion) und Linum (Pflanzenproduktion) hervor, die Flächen und Ställe in den Gemarkungen Linum, Hakenberg und Tarmow bewirtschafteten. Die Rhinmilch GmbH ist Muttergesellschaft von vier im Rhinmilchverbund wirtschaftlich und juristisch eigenständigen Gesellschaften, die eng zusammenarbeiten. Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Vermarktungsprodukte sind Milch, Getreide, Viehfutter, Absatzkälber und Bioenergie. Fleisch aus eigener Produktion wird per Direktvermarktung über den eigenen Hofladen und in die Gastronomie vertrieben. Der Rhinmilchverbund beschäftigt 87 Arbeitskräfte, darunter zwei Auszubildende.

Die landwirtschaftliche Nutzfläche beträgt rund 4000 Hektar und befindet sich in den Landkreisen Ostprignitz-Ruppin und Havelland. Ein Teil der Grünlandflächen liegt in den Niedermoorgebieten des Naturschutzgebietes „Oberes Rhinluch“ zwischen Linum und Kremmen und wird extensiv bewirtschaftet.

Gute Arbeit für junge Leute - Hohennauen eG

In so manchem Milchviehbetrieb kommen nicht nur die Stallungen in die Jahre, sondern auch das Melkpersonal. So stand die Agrargenossenschaft Hohennauen im Landkreis Havelland vor der Frage, ob der alte Kuhstall noch einmal saniert und mit Melkrobotern ausgerüstet werden soll. „Wir haben uns dann aber dafür entschieden, neu zu bauen. Und zwar so, dass wir bei hohem Komfort für Tier und Mensch effektiv Milch produzieren zu können“, erläutert der Vorstandsvorsitzende Günter Stöckel die Entscheidung zum Neubau eines Kuhstalls mit 500 Plätzen. Der 5 700 Quadratmeter große Stallkomplex mit eigener Wasserversorgung und leistungsstarker Kühltechnik wurde in nur achtmonatiger Bauzeit errichtet. Es entstand ein Kuhstall mit viel Komfort fürs Vieh und guten Arbeitsbedingungen für das Personal. So lässt sich vor allem eine hohe Produktivität in der Milchproduktion erreichen, was für die künftige Wettbewerbsfähigkeit entscheidend sein könnte. Der Stall ist 168 Meter lang und 34 Meter breit. Seine Traufhöhe beträgt vier Meter und die Firsthöhe zehn Meter. Beiderseits des Futtergangs sind ein Fressgang, eine Doppel- und eine Wandliegeboxenreihe angeordnet. Den Kühen stehen großzügig bemessene Tiefliegeboxen mit Einstreu zur Verfügung, Jedes Tier kann rund zehn Quadratmeter Stallfläche beanspruchen. Eine elastische Liegeboxenabtrennung verhindert, dass sich die Tiere stoßen oder gar verletzen. Gemolken wird automatisch im Mehrboxensystem. Auf jeder Futtergangseite sind zwei Abteile eingerichtet.

In einem finden 150 Kühe und im anderen 100 Kühe Platz. Dazwischen sind die Melkroboter untergebracht, ein Zweiboxen- und ein Dreiboxensystem. Auf der anderen Futtergangseite ist die Einrichtung deckungsgleich. Damit verfügt man für die 500 laktierenden Kühe über zehn Melkroboter. Dank neuester Stalltechnik erfolgen auch die Arbeiten vom Füttern bis zum Entmisten nahezu automatisch. „Die Investition in Höhe von rund vier Millionen Euro, wovon eine Million Euro Fördermittel sind, hat sich gelohnt“, versichert Stöckel. Der tägliche Durchschnitt ist auf 31 Kilogramm Milch gestiegen. Je nach Leistung können die Kühe zwischen zwei- und viermal



In der Mitte des Liegeboxenlaufstalls sind links und rechts des Futtergangs die Melkboxen untergebracht.

Foto: Bauernzeitung

pro Tag gemolken werden. Im Durchschnitt sind es 2,5 Melkungen. Beim Umtrieb wird das Feed-First-System genutzt. Tiere, die vom Melken kommen, werden zunächst über das Selektionstor zum Futtertisch gelenkt und können dann zur Liegebox gehen. Wenn sie sich wieder auf den Weg machen, werden sie entweder zum Melken oder zum Fressen gelenkt. Dadurch müssen nur wenige Tiere zum Melken herangeholt werden.

Die Frischabkalber bleiben bis zum fünften Laktations-tag im Abkalbbereich und werden dort in einem kleinen Tandemmelkstand gemolken. Danach kommen sie für etwa drei bis sechs Tage in die Selektionsabteile der jeweiligen Melkgruppen, bis sie allein hineinlaufen und der Roboter auf das Euter der jeweiligen Kuh eingestellt ist.



*Der Roboterarm setzt die Melkbecher an.
Foto: Bauernzeitung*

Dazu wird die Bauchhöhe des Tieres nach jeder Kalbung neu vermessen und dem Roboter vorgegeben. Bei Problemen in der Melkbox lassen sich die Melkbecher per Hand ansetzen. Bei den meisten Kühen klappt das sofort automatisch. Die Arbeit im neuen Milchviehstall ist wie folgt organisiert: Die Frühschicht beginnt um 4 Uhr und endet um 13 Uhr. Im Abkalbestall müssen zunächst die Frischabkalber gemolken und Reinigungsarbeiten erledigt werden. Die Kälber sind zu tränken und die Liegeflächen nachzustreuen. Im großen Kuhstall müssen die Filter in den Melkboxen gewechselt werden. Dann sind die Überwege zu säubern sowie die Tränken und Liegeboxen zu reinigen. Hier sind ein Fütterer, ein Herdsman und eine Person für den Abkalbbereich sowie für sonstige Arbeiten tätig. Die Herdenmanagerin ist übergreifend von 6 bis 16 Uhr in der Milchviehanlage tätig.

In der Spätschicht (14 bis 23 Uhr) arbeitet lediglich eine Mitarbeiterin. Sie hat im Abkalbestall Kühe zu melken und Kälber zu tränken. Außerdem sind die Wassertränken zu reinigen und die Überwege zu säubern. Anschließend werden im neuen Kuhstall gemeinsam mit einem Mitarbeiter der Nachtschicht (21 bis 6 Uhr) die Kühe der Selektionsgruppen zum zweiten Mal gemolken. Der Nachtdiensthabende ist dann für die Abkalbekontrolle und andere Überwachungsfunktionen zuständig. Er schiebt das Futter an die Krippen heran und reinigt den Bürokomplex. Hinzu kommt noch ein Springer, der bei Personalausfällen zur Stelle ist. Insgesamt kommt man heute bei der Betreuung der 500 Milchkühe mit sieben



Susann Matjasch schaut als Herdenmanagerin nach ihrem ersten Blick in den Stall auf den Computer der vier Melkzentralen. Foto: Bauernzeitung

Personen aus, zwei beziehungsweise drei weniger als früher. Außerdem ist die Arbeit körperlich leichter und vor allem für jüngere Leute interessanter geworden.

Als Herdenmanagerin hat sich Susann Matjasch schnell in ihre neue Aufgabe eingefuchst: „Das ist eine völlig andere Arbeit als im alten Kuhstall, doch sie bereitet mir trotz mancher Probleme am Anfang viel Spaß. Von Vorteil war auch, dass der Service recht gut klappte und mir bei Bedarf immer jemand zur Seite stand. Jetzt, wo alles läuft, kann ich mich viel mehr um das Wohlbefinden der Tiere kümmern als früher. Die neue Technik ist da Gold wert.“

Aufgaben einer Herdenmanagerin

- » Auswertung der Reproduktionsgrafiken am Hauptcomputer mit anschließend Selektion brünstiger Kühe
- » Überprüfung der Melkanalysenliste an jedem Roboter
- » Vergleich mit der Leitwertanalyse der Herde sowie Milchleistung zu den Vortagen, Melkboxenauslastungen, Becheranhebungen, Alarmlistenauswertung Technikkontrolle
- » Tägliche Abkalbekontrolle und Beobachtung der Frischabkalber und Kälber bis zum siebenten Lebenstag
- » 9.30 bis 11.30 Uhr: Selektionsgruppe und Frischabkalber aus dem Abkalbestall melken, danach Liegeboxen mit Sägemehl und Kalk nachstreuen
- » 12 Uhr: Zu besamende Kühe einfangen
- » Jeweils montags, mittwochs und freitags Frischmelker mit dem absenkbaren Viehtransportwagen aus dem Abkalbestall zum neuen Kuhstall fahren
- » Einmal pro Woche Trächtigkeitsuntersuchung und Sterilitätsdiagnose mit dem Tierarzt, hochtragende Tiere im Roboter trockenstellen, anschließend Trockensteher bis zur Geburt in einer extra Gruppe zusammenstellen, gemeinsam mit dem Fütterer Liegeboxen nachstreuen, anschließend Klauenbad erneuern und Melkroboter grundreinigen
- » Zweimal pro Woche bei den neugeborenen Kälbern Ohrmarken einziehen, Kalbemeldungen zum Landeskontrollverband schicken

Einst größter Kuhstall der Welt - Agrarprodukte Dedelow GmbH

Die erste 2000er Milchviehanlage der DDR, damals der weltweit größte Kuhstall im Kompaktbau, wurde 1969 in Dedelow (Uckermark) in Betrieb genommen. 1975 erfolgte eine Erweiterung auf 3 745 Plätze. Die Kühe konnten sich dort frei bewegen und in Liegeboxen ruhen. Gefüttert wurde automatisch über Einzugsbänder, gemolken in zwei Karussells mit jeweils 40 Plätzen.

Nach der Einheit Deutschlands wurde 1991 die Milchviehanlage in eine GmbH umgewandelt. Gebäude wurden modernisiert und auch ein neuer Kuhstall gebaut. Derzeit verfügt der Betrieb über 3 299 Hektar Acker- und 773 Hektar Grünland, 3 550 Kuh-, 1 450 Jungrinder- und 670 Kälberplätze sowie eine Biogasanlage. Von den 2 565 Kühen wurden 2015 laut Landeskontrollverband je Tier 10 032 Kilogramm Milch mit 3,91 Prozent Fett und 3,36 Prozent Eiweiß erzeugt. Wenn in den Vorjahren ein guter Gewinn eingefahren werden konnte, betrug die Verluste 2015



Auf dem neuen Melkkarussell finden 72 Kühe Platz. Foto: Bauernzeitung



Kathrin Kurzeja setzt das Melkzeug an.

Foto: Bauernzeitung

bei einem durchschnittlichen Milchauszahlungspreis von 28,50 Cent je Kilogramm bereits minus 3,93 Cent je Kilogramm. Das Preistief 2016 zehrt an den Reserven und kann auf Dauer auch nicht von einem so starken Milchviehbetrieb wie die Agrarprodukte GmbH Dedelow kompensiert werden.

Dennoch denken die Dedelower nicht ans Aufhören, denn die Milchviehhaltung gliedert sich gut in den Stoffkreislauf Boden-Pflanze-Tier-Bodenein. Immerhin werden auf dem Ackerland mit einer durchschnittlichen Bodenwertzahl von 43 neben Silomais und Luzernegras vor allem Getreide, Raps und Zuckerrüben angebaut. Damit kommt ein beachtlicher Teil der Erlöse aus dem Marktfruchtbau. Auch die Biogasanlage bringt Geld. So verfügt die GmbH über zwei Fermenter mit je 4000 Kubikmeter. In einem Kraftwerk mit Abgaskatalysator können 836 Kilowatt und in einem 2,3 Kilometer entfernten zweiten 330 Kilowatt erzeugt werden. Die elektrische Leistung beträgt pro Tag 23000 Kilowattstunden. Als nahezu kostenloses Gärsubstrat dienen pro Jahr 120000 Kubikmeter Gülle sowie 5000 Tonnen Festmist und Siloabraum.

Ein weiterer Grund dafür, an der Milchproduktion festzuhalten, sind die Investitionen in den neuen Kuhstall mit 502 Plätzen. Er entspricht mit seinen Maßen und seiner Ausstattung den höheren Anforderungen an das Tierwohl. Die Technologie zum Entmisten und Füttern ist ähnlich wie in den alten Ställen. Das Futter kann über oben verlegte Bänder in die Krippen befördert werden. Dieses Band lässt sich wie die übrigen in den alten Ställen zentral von einer Futterstation beschicken. Gesteuert wird diese heute nicht mehr manuell, sondern per Computer. Die einzelnen Futterkomponenten, sowohl das Grund- als auch das Kraffutter, werden in Behältern bevorratet. Von dort können sie leistungsgerecht abgerufen, gemischt und zu den einzelnen Kuhgruppen befördert werden.

Eine weitere Investition ist das neue Melkhaus mit einem Melkkarussell, auf dem 72 Kühe Platz finden. Dort arbeiten je Schicht drei Mitarbeiter. Der erste melkt die Euter der Kühe vor, der zweite reinigt die Euter und der dritte hängt das Melkzeug an. Wenn der Milchstrom versiegt, wird das Melkzeug automatisch abgenommen. Vor dem Verlassen des Karussells werden die Zitzen der Kühe automatisch mit einem Dippmittel besprüht. Eine weitere Person holt die Kühe zum Melken aus dem Stall und schafft sie auch wieder zurück in ihr Gruppenabteil. Etwa zwei Drittel der Kühe werden täglich dreimal, die übrigen zweimal gemolken. Die Arbeit ist zweischichtig organisiert, eine dritte Schicht hat jeweils frei. Pro Tag können im Karussell etwa 5 500 Melkungen erfolgen.

Besonderen Wert legen die Delelower auf die Kälber- und Jungrinderaufzucht. Die Kälber erhalten in der Tränkperiode fast ausschließlich Vollmilch, zunächst einzeln am Nuckeleimer und später in Gruppen über Tränkautomaten. Außerdem gibt es noch Kraffutter und Heu. Nach dem Absetzen erhalten sie eine Mischration der Hochleistungskühe. Die Jungrinderaufzucht erfolgt in Schönwerder. Wenn die Tiere im Alter von 14 Monaten etwa 400 Kilogramm wiegen, erfolgt die Besamung. In der Hochträchtigkeit kommen sie wieder zurück nach Dedelow, wo sie in kleinen Gruppen dann im Alter von etwa 24 Monaten abkalben.

Ein weiterer Trumpf der Agrarprodukte GmbH ist Grundfutter in hoher Qualität. Neben energiereicher Maissila-

ge sind das vor allem Konservate von intensiv genutzten Wiesen und Luzernegras vom Acker. Der Aufwuchs wird gemäht, breit abgelegt, gewendet und eingeschwadet. Nach einem Tag Liegezeit wird es dann bei einem Trockenmassegehalt um 33 Prozent mit dem Häcksler geerntet. So kann pro Tag das Futter von 100 bis 120 Hektar eingebracht werden. An gut drei Tagen rollen etwa 500 Anhänger mit Welkgut zum Silo. Dort wird es hochgeschoben und festgefahren. Nach dem Befüllen kommt eine dünne Unterzieh- und noch eine dicke Deckfolie darüber. Obenauf werden noch ein Vogelschutznetz gespannt und aufgetrennte Autoreifen gelegt.

Die Uckermark ist ein Vogelparadies. So bedienen sich Saatkrähen gern von der Silage. Weißstörche sind bei der Grasernte als Mäusejäger immer in der Nähe. Und für 23 gezählte Schwalbennester in der Milchviehanlage hat die Agrarprodukte GmbH mit ihrer „Massentierhaltung“ schon ein Ehrenschild vom Naturschutzbund Deutschland (NABU) erhalten.

Landwirtschaft und Pflege der Kulturlandschaft sind nun einmal untrennbar verbunden. Das trifft auch für moderne Landwirtschaft zu, wie sie in der Uckermark betrieben wird. Die Arbeitsplätze in der Tierhaltung tragen zum sozialen Gefüge auf dem Lande bei. Immerhin sind in der Agrarprodukte Dedelow GmbH 98 Mitarbeiter beschäftigt und es werden zwölf Azubis ausgebildet.

Alte Rasse jung erhalten - Schwarzbunte in Gräfen Dorf

Einst waren sie im Norden und Osten Deutschlands am weitesten verbreitet, die Deutschen Schwarzbunten Niederungsrinder (DSN). Die Kühe wurden wegen ihrer guten Anpassungsfähigkeit geschätzt und eigneten sich für die Haltung auf den unterschiedlichsten Standorten. Neben reichlich Milch mit höherem Fettgehalt wurde eine gute Fleischleistung angestrebt. Und manche dienten außerdem als Zugtiere. Ab 1965 kam es dann in den alten Bundesländern zur Einkreuzung von Holstein-Friesian, die eine höhere Milchleistung versprachen. In der DDR züchtete man das Schwarzbunte Milchrind (SMR), wozu neben Holsteins Jerseys eingekreuzt wurden, um die Milchinhaltstoffe weiter zu erhöhen. Doch das ist Vergangenheit. Derzeit werden in den nördlichen und östlichen Bundesländern vor allem Holsteinkühe gehalten, so auch in Brandenburg. In den besten Milchviehbetrieben kommen die Kühe auf über 12000 Kilogramm Milch je Tier und Jahr.

Die alten Schwarzbunten sind heute nahezu vom Aussterben bedroht. Deutschlandweit werden nur noch etwa 4 000 Kühe gezählt. In einer Region hat man sie nie aufgegeben: im Altkreis Herzberg, im jetzigen Elbe-Elster-Kreis. Noch in der DDR hatte man dort Anfang der 1970er Jahre begonnen, eine Genreserve des Schwarzbunten Rindes aufzubauen, und hält bis heute daran fest. So findet man deutschlandweit die größte DSN-Herde in

der Agrargenossenschaft Gräfen Dorf. Etwa 2 000 Rinder, darunter 830 Kühe der alten Rasse, werden dort gehalten. Die Kühe geben im Durchschnitt pro Jahr knapp 8 000 Kilogramm Milch mit 4,36 Prozent Fett und 3,64 Prozent Eiweiß. Das ist zwar doppelt so viel wie früher, doch bekommen sie heute auch besseres Grundfutter und deutlich mehr Kraftfutter. „Die Milchleistung ist zwar immer noch niedriger als bei den Holsteinkühen, aber die Inhaltsstoffe sind deutlich höher, was sich auf den Milchpreis positiv auswirkt“, berichtet mit ein wenig Stolz Marco Hartmann, der Leiter der Rinderhaltung in der Agrargenossenschaft. Er verweist weiter auf die bessere Einstufung der zum Schlachten abgelieferten Altkühe und Mastbullen. So werden die „Pümmelchen“ in der Regel eine Klasse höher eingestuft und bringen dann bei gleichem Gewicht wie Holsteinrinder etwa 100 Euro mehr je Tier. „Und was nicht zu unterschätzen ist: Die alten Schwarzbunten sind robust und fruchtbar und können Weidefutter gut verwerten“, wirft Vorstandsvorsitzender Michael Jänsch in die Debatte ein. „Deshalb haben sich auch schon Züchter aus dem Ausland für unser Vieh interessiert.“

Um Inzucht zu vermeiden, gibt es inzwischen eine enge Zusammenarbeit mit irischen Landwirten, so Hartmann: „Wir haben Bullen dorthin verkauft und Embryonen ausgetauscht.“ Die Agrargenossenschaft hat außerdem bereits Färsen nach Kasachstan geliefert. Die anspruchslosen Tiere sind ebenso gut für extensiv wirtschaftende Ökobetriebe in Deutschland geeignet.

Das heißt aber längst nicht, dass in der Agrargenossenschaft alles beim Alten geblieben ist. Das Unternehmen, das über 2 400 Hektar Nutzfläche verfügt, baut neben Getreide vor allem Futter für das eigene Vieh an. In die Jahre gekommene Rinderställe wurden modernisiert und neue Ställe errichtet, darunter ein Kuhstall mit 400 Plätzen. So kommen heute nahezu alle Kühe in Ställen mit Tiefliegeboxen unter, die mit einem dicken Stroh-Kalk-Gemisch gepolstert sind. Sie sind in Leistungsgruppen unterteilt und erhalten totale Mischrationen. Auf Tierwohl wird großer Wert gelegt. Gemolken werden die Kühe in einem Melkkarussell mit 32 Plätzen. Die Kälber kommen anfangs einzeln in Iglus und später in Gruppenbuchten unter. Sie werden intensiv aufgezogen und nehmen in den ersten Monaten nahezu tausend Gramm je Tier und Tag zu. Ab dem siebenten Lebensmonat werden sie verhaltener gefüttert beziehungsweise erhalten Weidegang. Auch in der Zucht ist man nicht stehen geblieben. Künstliche Besamung und Embryotransfer sind heute Standard. Beste Bullen stehen auf der Besamungsstation in Schmergow, deren Sperma erst nach der Töchterprüfung in der Breite zum Einsatz kommt.

Es wird also keinen Stillstand in der Zucht des Schwarzbunten Niederungsrinds geben. Auch in Reinzucht lassen sich Fortschritte erzielen, vor allem was die Euterqualität betrifft. Das neue Zuchtziel schreibt das alles fest. Angestrebt wird eine wirtschaftliche Zweinutzungskuh, die sich durch ein großes Futteraufnahmevermögen, stabile Gesundheit, Robustheit und gute Fruchtbarkeit über vie-

le Laktationen auszeichnet. Sie soll ein gutes Weidetier bleiben und sich auch mit Automatik melken lassen. Die Rinder sollen sich durch einen harmonischen Körperbau mit guten Tiefen- und Breitenmaßen sowie eine gute Bemuskelung auszeichnen. Es werden also im Vergleich zu Holsteins kleine Pummelchens bleiben.

Alle fünf Jahre wird auf einer Rinderschau in Gräfen-



*Lambris - breit gebaut und stark bemuskelt.
Foto: Fritz Fleege*

dorf Bilanz gezogen. Dort werden die besten Tiere des Vereins Genreserve „Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrind“ vorgestellt, dem zehn aktive Milchviehbetriebe sowie die RBB Rinderproduktion Berlin-Brandenburg GmbH angehören. Als leistungsstärkste Kuh der Schau 2013 erwies sich Nympe von der Agrargenossenschaft Gräfendorf. In sechs Laktationen kam sie auf eine Lebensleistung von 55 153 Kilogramm Milch mit 3 999 Kilogramm Fett und Eiweiß. Remi und eine weitere Stallgefährtin gaben in ihrem Leben sogar schon über 100 000 Kilogramm Milch.

Das Deutsche Schwarzbunte Niederungsrind wurde neben dem Glanrind und dem Original Braunvieh von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH) mit Sitz in Witzenhausen (Hessen) zur „Gefährdeten Nutzierrasse des Jahres 2016 - Regionale Rinderrassen“ erklärt. Auf der Grünen Woche 2016 in Berlin stellte die Gräfendorfer Agrargenossenschaft zwei Kühe aus ihrer Herde vor. Der Züchterverein zeigte, wie sehr er sich um den Erhalt der wertvollen Kulturrasse bemüht. Auch vom Land Brandenburg und der Europäischen Union gibt es für die Haltung dieser vom Aussterben bedrohten Rinderrasse Unterstützung, weil hier die alten Schwarzbunten in der Milchleistung den Holsteins je Kuh und Jahr um etwa 2 000 Kilogramm unterlegen sind. Die Rasse lebt vor allem durch das Engagement der beteiligten Züchter. Sie sorgen dafür, dass eine alte Rasse jung bleibt.

Frische Milch aus der Hauptstadt - Milchhof Mendler

In Brandenburg und weit darüber hinaus ist der Milchhof Mendler weniger wegen seiner guten Holsteinkühe, sondern vielmehr wegen der hervorragenden Limousinzucht bekannt. So wurden auf der Bullenauktion und auf der „Best off“ in Groß Kreutz schon Spitzentiere präsentiert. Vorgeführt werden sie von Tobias Mendler, der sich auf dem elterlichen Hof neben der Melkarbeit vor allem um die Limousins kümmert. Der 22jährige ist auch der im Jungzüchterverein des Rinderzuchtverbands Berlin-Brandenburg aktiv. Er holte schon einige Medaillen auf Landes- und Bundeswettbewerben, so auf der BraLa in Paaren im Glien, auf der MeLa in Mühlengenez (Mecklenburg-Vorpommern) und in Alsfeld (Hessen). Danach befragt, antwortet der junge Mann: „Die Chemie zwischen Mensch und Tier muss stimmen.“ Er geht ganz ruhig vor. Anfangs lockt er das für den Ring vorgesehene Tier mit etwas Brot oder Brötchen zu sich, spricht es ruhig an und krault es hinter den Ohren. So gewinnt er das Vertrauen des Tieres. Bald wird ein Halfter umgelegt, dann beginnen Spaziergänge. Zur Schau muss es noch gewaschen, frisiert und entsprechend präsentiert werden. „Vom Brandenburger Jungzüchterverein konnte ich so manches lernen“, versichert Tobias Mendler.

Der Milchhof Mendler, wie er offiziell heißt, liegt in Rudow, im Süden Berlins, nahe dem Flughafen Schönefeld. 1982 wurde er aus Schöneberg ausgesiedelt. Dort betrieb die



Mendlers sind stolz auf ihre Limousinzucht. Foto: Fritz Fleege

Familie, wie einst etwa 2000 andere Kleinunternehmen im Stadtgebiet, einen Abmelkbetrieb. Neben Kühen hielten Mendlers im Hinterhof auch noch Schweine. An den Stadtrand umgesiedelt, konnte sich der Landwirtschaftsbetrieb gut entwickeln. Heute zählt der Milchhof Mendler zu den wenigen noch in Berlin verbliebenen Milchviehbetrieben. Er wird geführt von den Brüdern Georg und Joachim Mendler. Der Milchhof verfügt über 60 Hektar Land, wo vor allem Futter für die 35 Milch- und 15 Mutterkühe heranwächst. Außerdem wird noch eine Pensionspferdehaltung mit 50 Boxen und Reithalle betrieben. Die Holsteinkühe bringen es im Jahresdurchschnitt auf 9000 Kilogramm Milch. Ein großer Teil der Milch wird im Hofladen

vermarktet. Besonders gefragt bei den Kunden ist das zarte Fleisch Limousins. Dazu werden zuchtuntaugliche oder Kreuzungstiere genutzt. Einige der rotbunten Holsteinkühe werden mit Limousinbullen verpaart. Die meisten dieser Nachkommen werden in Hakenberg (Brandenburg) geschlachtet und zerlegt. Anschließend wird das Fleisch portioniert und vakuumverpackt im Hofladen angeboten. Einige weibliche Tiere dienen als Mutterkühe, die wegen ihrer höheren Milchleistung gegenüber den reinrassigen Limousins hervorragenden Nachwuchs aufziehen. Die Bullen bringen im Alter von etwa 18 Monaten 750 bis 850 Kilogramm und die weiblichen Tiere im Alter von 21 Monaten 700 Kilogramm auf die Waage.

Neubau auf der Grünen Wiese - Bauerngesellschaft Ziltendorfer Niederung

In einer Zeit, in der andere Betriebe wegen der katastrophal niedrigen Milchpreise ihre Kuhbestände reduzieren oder ganz abschaffen, haben die Landwirte der Bauerngesellschaft Ziltendorfer einen der modernsten Rinderställe in Deutschland gebaut. In Wiesenau wird schon seit vielen Jahrzehnten Milchvieh gehalten. Die alte Anlage mit 1930 Kuhplätzen wurde 1991 von der



*Der Futtermischwagen fasst 46 Kubikmeter. Mit einer Ladung lassen sich 400 Kühe versorgen.
Foto: Fritz Fleege*

Bauerngesellschaft übernommen. Seitdem zählt das Unternehmen zu den Spitzenbetrieben in Brandenburg. Die in den 1970er Jahren errichteten Ställe wurden modernisiert, die Zucht intensiviert und die Futtererzeugung verbessert. Die Leistung stieg von knapp 5 000 Kilogramm auf über 10 000 Kilogramm abgelieferte Milch je Kuh und Jahr. In den Top-Listen des Rinderzuchtverbands stehen Kühe aus Wiesenau ganz oben. Dennoch fühlten sich die Oderländer für die Zukunft nicht ausreichend gerüstet. Tierwohl und Arbeitsproduktivität ließen in den alten Gemäuern viele Wünsche offen. So suchte Geschäftsführer Roman Reincke nach neuen Lösungen. Nach reiflicher Überlegung stand 2010 fest: In die alte Milchviehanlage wird nicht mehr investiert, sondern ohne Kompromisse ein Neubau für 2 500 Kühe auf der Grünen Wiese errichtet.

Inzwischen steht die Anlage und die Kühe sind umgezogen. In drei jeweils 315 Meter langen Ställen finden je 800 Tiere, in vier Gruppen eingeteilt, Platz. Die Ställe sind als Zweireiher konzipiert. Das heißt, auf jeder Seite des Futtergangs befinden sich neben dem Fressgang eine Doppelliegeboxenreihe und ein Laufgang. Im Unterschied zu den Dreireihern hat dort jede Kuh einen Fressplatz, dieser ist noch mit einem Fangfressgitter versehen. Das ist bei Weitem nicht üblich und auch teurer, sorgt aber für mehr Tierwohl. Die Tiefliegeboxen können mit getrockneten Gärresten beziehungsweise mit einem Strohhäcksel-Kalk-Gemisch eingestreut werden. Trennbügel weisen jeder Kuh einen bequemen Platz zu. An breiten Übergängen sind ausreichend Trogränken angebracht.

Die Fress- und Laufgänge sind planbefestigt und lassen sich mit seilgezogenen Schleppschiebern reinigen. Die Gülle fließt zur Biogasanlage über den Zentralgang, der auch als Zu- und Abtrieb zum Melkhaus dient und mit Spaltenböden abgedeckt ist. Die Seitenwände sind bis unten offen und lassen sich temperatur- und windabhängig mit Jalousien schließen. Die Steuerung erfolgt ebenso wie die der Deckenlüfter und Lampen per Computer. Die Abluft kann über den offenen First entweichen. Die Kühe vor dem Kalben und kranke Tiere sind in einem vierten, kleineren Stall in Gruppen auf Tiefstreu untergebracht, der gegenüber dem Melkhaus liegt.

Die Lauf- und Übergänge zu den Gruppen sind großzügig angelegt. Die Zu- und Abwege vom Melkhaus sind jeweils 5,30 Meter breit. Der Vorwarte Hof bietet Platz für jeweils zwei komplette Gruppen. Weil es keine Kreuzungen und Staus gibt, sind die Kühe jeweils weniger als eine Stunde zum Melken unterwegs. Die Bauerngesellschaft hat sich für ein Außenmelker-Karussell von GEA mit 80 Plätzen entschieden, eines der derzeit größten Melkkarusselle in Deutschland. Es ist mit Dipproboter und Backflash zur Melkzeugzwischeninfektion ausgerüstet. Die Arbeitsplattform für das Personal lässt sich je nach Größe der Melker heben und senken und ist im Winter beheizbar. Von den großen Fensterfronten fällt viel Tageslicht ins Melkhaus ein. Beim Abtrieb der gemolkenen Kühe lassen sich einzelne Tiere über Selektionstore in die anschließende Behandlungsstraße führen, wo sie besamt, behandelt oder ihre Klauen geschnitten werden

können. All dies trägt zum Tierwohl bei und sorgt für gute Arbeitsbedingungen.

Im Melkkarussell sind drei Mitarbeiterinnen tätig, die erste melkt vor und reinigt die Euter, die zweite und dritte setzt das Melkzeug an. Zwei Mitarbeiter holen die Kühe heran beziehungsweise bringen die Liegeboxen in Ordnung. Pro Stunde können 350 bis 380 Kühe gemolken werden, was eine Spitzenleistung bedeutet. Derzeit werden die Kühe täglich zweimal gemolken. Wenn alles reibungslos läuft, wird täglich wieder dreimal gemolken.

Auch für die Kälber wurden neue Unterkünfte geschaffen. So kommen die Neugeborenen zunächst etwa zwei Wochen in Einzelboxen unter, die jeweils in Abteilen zu fünf zusammengesteckt sind. Die Abteile lassen sich zum Entmisten, Reinigen und Desinfizieren ab- und aufbauen. Damit ist eine hohe Hygiene gesichert. Im ersten Lebensabschnitt werden die Kälber mit Kolostralmilch versorgt. Danach kommen sie in einem anderen Stallkomplex in Großraumiglus unter. Je eine Gruppe mit 28 Tieren findet Platz in zwei Iglus. Die Versorgung erfolgt dort über Tränk- und Futterautomaten. Sowohl die Abteile mit den Einzelboxen als auch die Iglus sind überdacht, sodass dort auch bei Schlechtwetter gute Arbeitsbedingungen garantiert sind.

Einzelfutterkomponenten lassen sich in zwölf Abteilen trocken unter Dach lagern. Für Heu und Stroh gibt es Bergeräume. Gärfutter lässt sich in acht großen Durch-

fahrsilos mit einem Fassungsvermögen von je 8160 Kubikmeter (85 Meter mal 24 Meter mal 4 Meter) konservieren. Alle Wege und Plätze sind asphaltiert. Die gesamte Milchviehanlage ist eingezäunt. Auch die kurzen Wege in der Milchviehanlage tragen zu einer hohen Arbeitsproduktivität bei.

Die Kühe sind in Gruppen unterteilt: in Frischmelker, Hochleistende, Mittelleistende, Altmelker und Trockensteher. Die Erstkalbinnen möchte man möglichst lange in einer Gruppe beisammen lassen, um Stress niedrig zu halten. Für die Trockensteher ist Auslauf oder Weidengang vorgesehen. Für jede Gruppe wird einmal am Tag eine dem Bedarf entsprechende Total-Misch-Ration zubereitet. Das Füttern erfolgt mit einem großen Futtermisch- und -verteilwagen. Roboter auf den Futtergängen sorgen dafür, dass die Mischung stets in Reichweite der Kühe bleibt. Die Biogasanlage wird ausschließlich mit Rindergülle versorgt. Aus dem Biogas lässt sich eine elektrische Leistung von 330 Kilowatt erzeugen. Die Abwärme wird in der Milchviehanlage genutzt.

Alle Tiere sind gekennzeichnet und tragen am Halsband einen GPS-Sender, sodass sie mit dem Smartphone geortet werden können. Das entspricht dem neuesten Trend.

Insgesamt hat die komplette Milchviehanlage 21 430 200 Euro gekostet. Das ist viel Geld. Darin enthalten sind aber nicht nur die Baukosten für Ställe, Hallen, Lager, Silos,



Eingang zur Milchviehanlage, Foto: Fritz Fleege

Wege und Technik, sondern auch der Straßenbau aus der Niederung und der Landkauf. Auch die Genehmigungsverfahren sowie Kosten für Ausgleich- und Ersatzmaßnahmen haben weit über eine Million Euro verschlungen. Mit dem Neubau dürfte die Bauerngesellschaft Ziltendorfer Niederung für die Zukunft gerüstet sein.

Luzerneheu in jeder Ration - Oschätzchen eG

Hochwertiges Grundfutter ist eine wesentliche Voraussetzung für hohe Milchleistungen und gesunde Kühe. Das wissen die Bauern der Agrarprodukte Oschätzchen eG bei Bad Liebenwerda zu schätzen. Die Genossenschaft verfügt zwar für ihre 1 260 Rinder, darunter 580 Milchkühe, mit 1 421 Hektar Acker- und 389 Hektar Grünland über ausreichend Futterfläche, doch die Bedingungen, darauf Qualitätsfutter zu erzeugen, sind nicht günstig. Die durchschnittliche Ackerzahl beträgt gerade einmal 23. Auch das Dauergrünland ist von minderer Qualität. Dennoch gelingt es der Agrar-genossenschaft zunehmend besser, den Rindern Futter in hoher Qualität bereitzustellen.



Das Pressen erfolgt in Rundballen, wenn das Futter noch 20 bis 30 Prozent Feuchtigkeit aufweist. Foto: Fritz Fleege

Eine starke Futtersäule ist nach wie vor der Mais, der alljährlich auf 520 Hektar angebaut wird. „Wir bevorzugen kolben- und stärkereiche Sorten“, versichert Claudia Schmidt, die Leiterin der Abteilung Pflanzenbau. „Die Maissilage gelingt uns meistens recht gut. Sie verfügt über eine Energiekonzentration von 6,7 bis 6,9 Megajoule NEL und über 300 Gramm Stärke je Kilogramm Trockenmasse. NEL ist die Abkürzung für Netto-Energie-Laktation, englisch Net energy content for lactation. Zusammen mit einer Einheit für Energie pro Masse - meist Joule pro Kilogramm - gibt sie an, welchen Energiegehalt Tierfutter hat. Er ist immer kleiner als die gesamte verwertbare Energie, die metabolische Energie, kurz ME - englisch metabolizable energy.

In manchen Jahren leiden aber einige Schläge unter starker Trockenheit. Im Mai wird bereits Grüngetreide siliert. Die Silage kommt auf 6,5 bis 6,7 Megajoule NEL/ je Kilogramm Trockenmasse. Die Grassilagen vom Dauergrünland fallen dagegen aufgrund der unzureichenden Pflanzenqualität stark ab. Um hier Abhilfe zu schaffen, erfolgen nun jährlich auf einem Viertel der Flächen Nachsaaten. Zunehmend an Bedeutung gewinnt in der Agrar-genossenschaft der Anbau von Luzerne. Die Leguminose wird in der Regel unter Hafer als Stützfrucht angesät. Diese eiweißreiche Futterpflanze wächst insgesamt auf 60 Hektar heran. „Die Luzerne bringt relativ sichere Erträge auf unseren leichten Böden“, versichert Schmidt. Der erste Aufwuchs im Frühjahr und der vierte im Herbst wird meistens für die Silagebereitung genutzt. Das Häck-

selgut lässt der Betrieb von einem Lohnunternehmen in Schläuchen silieren. Die Luzernesilage ist zwar weniger energiereich (5,5 Megajoule NEL/je Kilogramm Trockenmasse), aber sie zeichnet sich durch einen hohen Rohproteingehalt, 170 bis 200 Gramm je Kilogramm Trockenmasse, aus.

Der zweite und dritte Aufwuchs im Sommer dient vor allem der Bereitung von Luzerneheu, was nicht ganz einfach ist. Bei kompletter Feldtrocknung sind hohe Bröckelverluste zu verzeichnen. Damit diese in Grenzen bleiben, nutzt man in Oschätzchen zur Nachrocknung die Wärme aus dem Blockheizkraftwerk, das mit Biogas betrieben wird. Dazu wurde eine alte Maschinenhalle umgebaut. Ein Gebläse drückt dort die Warmluft unterirdisch in vier Schächte. Je nach Restfeuchte (20 bis 30 Prozent) verbleiben sie darauf ein oder zwei Tage. Zur Hälfte der Zeit werden sie gedreht, damit alles gut durchtrocknen kann. Mit etwa 12 Prozent Feuchtigkeit kommen sie dann ins Lager. Die getrockneten Ballen wiegen etwa 300 Kilogramm.

Das beste Futter erhalten die Milchkühe und Kälber, dann sind die Jungrinder und Bullen an der Reihe, der Rest wird in der Biogasanlage verwertet. Die Milchviehherde ist in fünf Gruppen unterteilt: Trockensteher, Vorbereiter, Frischabkalber, Hochleistende und Niedrigleistende. Bei wechselnder Silagequalität werden die Rationen neu berechnet. Auch die hofeigenen Kraffuttermischungen, bestehend aus Getreide- sowie Soja- und Rapsextraktionschrot, werden danach gestaltet. Was dann noch an

Mineral- und Vitalstoffen fehlt, ergänzen betriebsspezifische Mischungen.

So setzt sich die Ration der Frischabkalber aus 22 Kilogramm Mais-, 8 Kilogramm Gras-, 7 Kilogramm Grünroggen- und 3 Kilogramm Luzernesilage sowie ein Kilogramm Luzerneheu und 5,3 Kilogramm Hofmischung zusammen. Die Vorbereiter bekommen vor allem weniger Maissilage und nur 1 Kilogramm Konzentratfutter. Bei den Hochleistenden wird entsprechend zugelegt und die Hofmischung noch mit gut 200 Gramm Harnstoff ergänzt. Luzerneheu oder -silage fehlt in kaum einer Ration. „Seitdem wir so füttern, ist die Milchleistung unserer Kühe deutlich gestiegen und ihre Gesundheit hat sich verbessert“, versichert Herdenmanagerin Corina Schneider.

Pro Kuh kommt man auf eine Jahresleistung von über 8500 Kilogramm Milch mit 3,5 Prozent Eiweiß und 4,3 Prozent Fett. Die Zwischenkalbezeit ging auf 389 Tage und der Besamungsindex auf 1,9, die Reproduktionsrate liegt bei 30 Prozent. „Das sind zwar keine Spitzenwerte, doch bei unseren Standortbedingungen akzeptable Ergebnisse. Das Wichtigste ist: Mit unserer breit aufgestellten Rinderhaltung kommen wir in der Regel wirtschaftlich gut zurecht. Da verkraften wir eine gewisse Zeit auch ein Milchpreistal“, sagt Vorstandsvorsitzender Peter Frank, „Tiefpreise auf Dauer zwingen aber auch uns in die Knie.“

Alles im Betrieb ist gut aufeinander abgestimmt. Neben 580 Milchkühen werden noch 200 Kälber und 600 Jungrinder gehalten, wovon 160 tragende Tiere im Sommer Weidegang erhalten, sowie 480 Mastbullen. In der Biogasanlage mit einer energetischen Leistung von 800 Kilowatt können täglich 47 Kubikmeter Rindergülle, 20 Tonnen Festmist sowie je 14 Tonnen Mais- und Gras-

silage verwertet werden. Mit der Abwärme lassen sich im Winter Gebäude heizen und im Sommer Luzerneheu und auch Getreide trocknen. „Durch diese betriebliche Vielfalt können wir auf wetterbedingte Ertrags- und Qualitätsschwankungen gut reagieren“, versichert der Vorstandsvorsitzende der Agrargenossenschaft nicht ohne Stolz.



Der neue Kuhstall wurde großzügig gebaut. Die Tiere können in den mit einem Stroh-Kalk-Gemisch eingestreuten Liegeboxen bequem ruhen. Foto: Fritz Fleege

Mozzarella aus Büffelmilch - Bobalis in Jüterbog

Wasserbüffel haben in den letzten Jahrzehnten einen Siegeszug um die Welt angetreten und sind mittlerweile über Südeuropa auch in Deutschland angekommen. Seit 1998 ist der Bubalus (Asiatischer Büffel) auch in Brandenburg anzutreffen. Die Bobalis Agrargesellschaft GmbH in Jüterbog betreibt seitdem einen ökologischen Büffelhof mit eigener Hofkäserei. Sie hält derzeit über 200 Tiere, darunter 65 Milchkühe und drei Zuchtbullen dieser genügsamen und robusten Rasse. Wer mehr über die Tiere und den Hof erfahren möchte, kann jeweils am ersten Sonnabend im Monat (ausgenommen Januar und Februar) zwischen 12 und 15 Uhr an einem Rundgang teilnehmen. Im Oktober nahm Landwirt Uwe Höft die Führung vor. Gestartet wurde bei den Milchkühen, die neben Weidegang noch Heu oder Heulage auf dem Futtergang im Auslauf erhalten. Ruhe finden die Kühe auf der Weide oder auf einer dicken Strohmattze im Stall. Die Gruppe wird täglich zweimal gemolken. Dazu bewegen sie sich in aller Ruhe zum Tandemmelkstand, wo sich auf jeder Seite drei Boxen befinden. Etwas Schrot aus eigener Erzeugung im Trog lockt die Kühe an. Der Melkprozess läuft ähnlich ab wie bei den Holsteinkühen: Vormelken, Euter reinigen und Melkzeug ansetzen, allerdings alles gemächlicher, denn die Melkbereitschaft und auch die Melkdauer sind deutlich länger. Die Büffelkühe geben viel weniger Milch, durchschnittlich pro Tag 6 bis 8 Liter, also pro Laktation im Jahr (300 Tage) rund 2 000 Liter.

Etwas anders ist auch die Kälberaufzucht. Etwa eine Woche nach dem Kalben bleiben die Jungtiere bei der Mutter, wo sie die globulinreiche Biestmilch aus dem Euter selber saugen müssen. Danach kommen sie in der Gruppe unter und erhalten bis drei Monate Sammelmilch sowie Heu und Kraftfutter. Mit etwa einem halben Jahr gibt es tagsüber Weidegang. Später werden die weiblichen und männlichen Tiere getrennt. Die besten Färsen lassen die Jüterboger im Alter von gut zwei Jahren von einem Zuchtbullen decken, sodass sie mit etwa drei Jahren abkalben. Sie können acht Jahre und länger im Bestand bleiben, weil sie gut gepflegt werden und wenig krankheitsanfällig sind. Die männlichen Tiere werden mit zweieinhalb Jahren in der Landfleischerei Petkus geschlachtet. Aber auch ausgesonderte Färsen und Kühe kommen dorthin.

In der Hofkäserei wird zwei- bis dreimal in der Woche die Milch verarbeitet. Dort erklärt Uwe Höft die Vorzüge



*Die Büffel im können stets einen Auslauf aufsuchen.
Foto: Fritz Fleege*

der Büffelmilch. So hat sie einen süßlichen Geschmack mit einer leicht nussigen Note. Sie weist gegenüber der Kuhmilch einen höheren Gehalt an Eisen und Kalzium sowie den Vitaminen A, B und E auf. Der Cholesteringehalt im Fettanteil der Büffelmilch ist etwa 30 Prozent geringer als bei Kuhmilch. Insgesamt ist Büffelmilch im Vergleich zur Kuhmilch mit durchschnittlich 4,8 Prozent Eiweiß, 7,5 Prozent Fett, 5,4 Prozent Lactose, den hohen Anteilen an essenziellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren sehr viel gehaltvoller. Viele Menschen, die Kuhmilchallergiker sind, vertragen Büffelmilchprodukte gut, da sich deren Milcheiweiß vom Milcheiweiß der Rinder strukturell unterscheidet. In der Käserei wird die Büffelmilch zu Mozzarella, gereiftem Käse natur oder geräuchert, Jogurt und Frischkäse (Ricotta) verarbeitet. Der Büffelmilchmozzarella hat eine zart aromatische Geschmacksnote. Die Verarbeitung der Büffelmilch erfolgt in Handarbeit. Konservierungsstoffe und Stabilisatoren werden nicht verwendet.

Abschließend führt der Weg in den Verkaufsladen, wo neben Milchprodukten auch Fleisch und Wurstwaren von Büffeln angeboten werden. Dort ist zu erfahren, dass Büffelfleisch mit seinem angenehm aromatischem Geschmack von hohem gesundheitlichem Wert ist, da es über einen sehr niedrigen Fett- und Cholesteringehalt verfügt. Wegen seiner Kurzfasrigkeit hat es eine sehr zarte Konsistenz. Nach der Schlachtung durchläuft das Fleisch einen Reifeprozess von zwei bis vier Wochen, bevor es als Frischfleisch mit einer sieben- bis vierzehntägigen Haltbarkeit vermarktet wird. Aufgrund der geringen Halt-

barkeit von Frischfleisch und der teilweise großen Nachfrage, sind nicht immer alle Fleischteile vorrätig. Interessenten sollten Frischfleisch rechtzeitig vorbestellen, damit die gewünschten Stücke reserviert werden können. Um für die Wurst- und Schinkenproduktion die geschmacklichen Eigenschaften des Büffelfleisches zu erhalten, wurden auf dem Hof Klimakammern eingerichtet. So ist es möglich, eine schonende und langsame Wurst- und Schinkenreifung unter optimalen Bedingungen zu gewährleisten.

Nicht nur die Milch und das Fleisch der Wasserbüffel, sondern die Tiere an sich sind etwas ganz Besonderes. Es sind intelligente, charakterstarke und ihren Betreuern gegenüber sehr anhängliche Tiere mit einem imposanten Aussehen. Sie artgerecht zu halten, steht für die Bobalis Betriebsgesellschaft außer Frage.



*Die Kälber erhalten Milch, Heu und Getreideschrot.
Foto: Fritz Fleege*

Kleine Kühe groß im Kommen - Jerseys in Schöbendorf

Mit der Einkreuzung von Holsteingenetik in die Population Schwarzbunter Milchrinder wurden die Kühe immer größer und anspruchsvoller. Diesen Weg wollten die Landwirte der Agrar-Gesellschaft Baruther Urstromtal mbH & Co. KG in Schöbendorf nicht mehr weitergehen. Schließlich verfügten Sie über alte Rinderställe und Melkstände mit kleineren Abmessungen. Sie wollten auch an der ganz-tägigen sommerlichen Weidehaltung festhalten, die mit Holsteinkühen schwer zu beherrschen ist. So entschloss sich der damalige Geschäftsführer Gebhard Rehberg Ende der 1990er Jahre Jerseykühe zuzukaufen und die schwarzbunten Färsen mit Sperma von Jerseybullen zu belegen. Der Nachwuchs entwickelte sich gut. 2001 verfügte der Betrieb schon über 60 Jersey- beziehungsweise Kreuzungskühe bei einem Gesamtbestand von 370 Kühen. Die Jerseys bereiteten kaum Probleme und gaben im Mittel 5 500 Kilogramm Milch mit 5,5 Prozent Fett und gut 4 Prozent Eiweiß. Die Schwarzbunten schafften 8 000 Kilogramm Milch mit 4 Prozent Fett und 3,4 Prozent Eiweiß.

Der eingeschlagene Weg in der Rinderzucht wurde konsequent weitergeführt und ab 2008 nur noch Sperma von besten Jerseybullen aus Dänemark und den USA genutzt. Dabei verfolgt der Betrieb das Ziel, die Vorzüge beider Zuchtrichtungen zu verknüpfen. Die dänischen Vererber versprechen höhere Inhaltsstoffe und die amerikanischen mehr Milch. „Unser Zuchtziel bei den Kühen

liegt bei 7 000 Kilogramm Milch mit 5,5 Prozent Fett und 4,2 Prozent Eiweiß. Pro Jahr geben unsere 250 nahezu reinrassigen Jerseykühe im Mittel knapp 6.500 Kilogramm Milch“, berichtet Rehberg, der nun Vorsitzender des Verbandes Deutscher Jerseyzüchter ist. Die Spitzenkuh Hexe gab sogar in einem Jahr 7 114 Kilogramm Milch mit 6,75 Prozent Fett und 4,85 Prozent Eiweiß. Auf die höchste Lebensleistung kam Tamara, die achtmal gekalbt hat, mit 65 003 Kilogramm Milch mit 5,77 Prozent Fett und 4,08 Prozent Eiweiß. Bei solchen Leistungen können sich die Jerseys durchaus mit den Holsteinkühen messen. „Wenn man dann noch bedenkt, dass sie mit 400 bis 450 Kilogramm Lebendmasse nur zwei Drittel von dem einer Holsteinkuh wiegen, dann wird deutlich, dass sie diesen Hochleistungstieren an Effektivität sogar überlegen sind“, meint Rehberg.



In den ersten zehn Lebenstagen werden die Kälber in Einzelkälberställen untergebracht. Foto: Bauernzeitung

Begeistert von seinen Jerseys ist auch Rainer Schmitt, der heute Vorsitzender der Agrar-Gesellschaft ist. Der junge Mann, der von einem fränkischen Bauernhof stammt, ist 2008 nach Schöbendorf gekommen. Er und weitere sechs Angestellte kümmern sich intensiv um das Milchvieh. Im Sommerhalbjahr erleichtert der Weidegang ihre Arbeit. Außer den Kälbern und den Jungrindern unter acht Monaten sowie Kühen im geburtsnahen Zeitraum und in der Frühlaktation sind alle Tiere draußen. „Wir betreiben eine Art Kurzrasenweide“, erläutert Schmitt. „Dazu bekommen die Rinder große Flächen zugeteilt, wo sie vom Frühjahr bis zum Herbst grasen und den Aufwuchs kurz halten können. Das geht mit den Jerseys besonders gut, weil sie sich weit über das Areal verteilen und oft fressen“. Die Kühe



*Jerseys sind neugierig und zutraulich.
Foto: Fritz Fleege*

sind in zwei Herden unterteilt und erhalten je nach Leistung im Weidemelkstand noch eine kleine Mischration mit Kraftfutter. Die Frischmelker bleiben im Stall, wo sie eine Totalmischration für Hochleistungstiere bekommen, die im Sommer auch Grasanteile enthält.

Es ist erstaunlich, wie gut Jerseys das Gras veredeln. So geben viele Kühe auf der Weide 25 bis 30 Kilogramm Milch je Tier und Tag. Im Winterhalbjahr fressen sie durchschnittlich 18 Kilogramm Trockenmasse. Das ist sicherlich ein Grund für ihre stabile Gesundheit. „Wir kennen kaum Klauen- und Gliedmaßenkrankungen und die Kühe kalben leicht ab“, versichert Schmitt. Neueste Zuchterfolge sind genetisch hornlose Tiere. Weil die meisten Färsen mit gesextem Sperma besamt werden, fallen nun mehr weibliche Kälber an und die älteren Kühe können mit Sperma von Weiß-Blauen-Belgiern belegt werden. Deren Nachwuchs eignet sich dann auch für die Mast, was bei den leichten Jerseys ein Problem ist. Die Herde mit gut 400 Kühen besteht heute nahezu aus reinrassigen Jerseykühen. Sie kamen im letzten Kontrolljahr im Durchschnitt auf 7 101 Kilogramm Milch mit 5,13 Prozent Fett und 3,94 Prozent Eiweiß. „Aufgrund der hohen Inhaltsstoffe erhielten wir bei einem Grundpreis von 23 Cent pro Kilogramm Milch immerhin noch 7 Cent pro Kilogramm als Zuschlag“, freut sich Schmitt. Er rechnet auch damit, dass künftig hierzulande ähnlich wie in Kalifornien inhaltsreichere Milch von Käsereien bevorzugt abgenommen wird. „Die kleinen Kühe werden dann groß im Kommen sein!“

Schluss mit Milchkühen - Agrarprodukte Sauen eG

Gewohntes Treiben im Stall der Agrargenossenschaft. Kaum ist der Futtertisch beschickt, machen sich die Wiederkäuer über die hofeigene Silage her, die einen sehr würzigen Duft verbreitet. Es sind allerdings ausnahmslos Jungrinder, die hier versorgt werden. Milchkühe gehören schon seit Monaten nicht mehr zum Bestand, verwaist ist der Melkstand an der Stirnseite des Stalls. Mitte Dezember 2015 wurde hier zum letzten Mal gemolken, danach war Schluss. Die Milchkühe wurden anschließend verladen. Die Bilder wird Hartmut Noppe nicht so schnell vergessen. „Man kann und will es nicht fassen, dass so plötzlich das Kapitel Milchproduktion zu Ende geht. Da hängt nach all den Jahren einfach viel zu viel dran.“ Der Geschäftsführer der Agrarprodukte Sauen eG denkt dabei vor allem an das Team, das sich um die Versorgung der Kühe gekümmert hat. Der langjährigen Mitarbeiterin und ihrem Kollegen im Melkstand zu eröffnen, dass es so wie bisher nicht mehr weitergehen kann, sei ihm unendlich schwer gefallen, gesteht Noppe. Wider Erwarten hätten die beiden Melker Verständnis gezeigt. Schließlich war immer wieder über die Talfahrt der Milchpreise diskutiert worden und darüber, dass Woche für Woche Verluste eingefahren werden. „Unterm Strich waren es zuletzt 1000 Euro je Kuh und Jahr. Und keine Aussicht, dass sich die Preise wieder erholen. Also war jedem von uns klar, dass etwas geschehen muss!“ Nur was, das war die Frage.

Nach Einschätzung des Beraters bestand eine Möglichkeit darin, den Milchviehbestand aufzustocken. Dieser umfasste zuletzt 120 Kühe. Für hiesige Verhältnisse ein eher kleiner Bestand, doch mit sehr gutem Leistungspotenzial. Rund 10200 Kilogramm Milch wurden im Schnitt je Kuh und Jahr ermolken. Mehr Milch zu produzieren hieße aktuell zwar, noch mehr Verluste einzufahren. Doch denen stünden dann bei entsprechenden Preisen höhere Einnahmen gegenüber, rechnete der Berater vor. Neu zu investieren kam für den Betrieb im Landkreis Oder-Spree, der rund 900 Hektar bewirtschaftet und vor allem Getreide, aber auch Mais, Sonnenblumen und Lupinen anbaut sowie Gräser vermehrt, nicht infrage. Schließlich war immer noch Kapitaldienst für den vor zehn Jahren errichteten Liegeboxenlaufstall zu leisten. „Wir lagen bei einem durchschnittlichen Aufwand von 36 Cent je Kilogramm Milch“, meint Noppe: „Den hätten wir vielleicht



Reichlich Platz haben die Färsen aus dem niedersächsischen Betrieb und (noch) aus eigener Nachzucht im vor zehn Jahren errichteten Laufstall. Foto: Sabine Rübensaat

noch um zwei Cent reduzieren können. Doch was bringt das, wenn dem ein Erlös von seinerzeit 26 Cent gegenübersteht, der ja noch auf 20 Cent herunterging?“

Fest stand, dass die hundert Hektar Grünland weiter sinnvoll zu nutzen waren. Also Mutterkuhhaltung, Bullenmast oder Jungrinderaufzucht? Es waren zwei Umstände, die für eine rasche Entscheidung in Sauen sorgten. Zum einen bot sich kurzfristig die Chance, die Milchviehherde komplett an einen Betrieb im Landkreis abzugeben, der eine große Milchviehanlage neu errichtet hatte und dabei war, den Bestand noch aufzustocken. Überdies fand auch die Melkerin eine Neuanstellung in einem anderen Betrieb. Zugleich lernte der Geschäftsführer einen Berufskollegen mit Milchviehhaltung in Niedersachsen kennen. Dieser wollte aus Platzgründen die Jungrinderaufzucht verlagern. Es wurde vereinbart, die Kälber in Sauen aufzuziehen und dann tragend im Alter von etwa 22 Monaten wieder nach Niedersachsen umzusetzen.

Das Konzept fand Zustimmung - im Betrieb ebenso wie bei der Hausbank. Nachdem der Milchviehstall leergezogen war, hielt dort die eigene Nachzucht aus Sauen Einzug. Im Januar 2016 wurden die ersten Jungrinder aus Niedersachsen geliefert. Zusätzlichen Platz bieten die umgerüsteten Altställe neben der Anlage. Insgesamt 400 Rinder können hier versorgt werden. Den zuletzt sehr niedrigen, schwankenden Einnahmen aus dem Milchverkauf steht nun ein kontinuierliches Einkommen aus der Aufzucht gegenüber. Gleichzeitig sind die Lohn-



*Verwaist ist der Melkstand der Sauener Genossenschaft.
Foto: Sabine Rübensaat*

kosten und auch die Kosten für den Futtermittelzukauf gesunken.

Der Betriebsleiter aus Sauen, zugleich Vorsitzender des Kreisbauernverbands Oder-Spree, ist von einer euphorischen Einschätzung der Lage weit entfernt. Er ist sich aber sicher, die richtige Konsequenz aus der Milchkrise gezogen zu haben. „Es war eine wichtige Entscheidung zur rechten Zeit.“ Denn für die sieben Mitarbeiter und den Azubi gibt es jetzt nach Monaten der Ungewissheit und des Bangens wieder eine Perspektive. „Es geht weiter!“ Als ein Patentrezept möchte er die Entscheidung aber nicht verstanden wissen. „Was das Beste in der gegenwärtigen Situation ist, muss jeder unter den spezifischen Bedingungen seines Betriebs selbst herausfinden!“

Von der Tierliebe zum Traumberuf - Brandenburger Jungzüchterverein

Seit 1995 ist der Brandenburger Jungzüchterverein e.V. eine feste Größe in der regionalen "Züchterszene". Er wurde von 18 Jungzüchtern ins Leben gerufen und hat sich enorm entwickelt. Mit derzeit etwa 250 Mitgliedern sowie einem bunten und vielseitigen Jahresprogramm ist der Jungzüchterverein zur wichtigen Institution für diejenigen geworden, die an Rindern interessiert sind. Die beiden festen Säulen der Vereinsstruktur sind klar umrissen. Zum einen sind es der Ehrgeiz und das Engagement der jungen Leute, die Spaß am Umgang mit Rindern haben und etwas lernen möchten. Auf der anderen Seite stehen die zahlreichen Unterstützer, die weder Mühen noch Kosten scheuen, um den Verein voranzubringen und den Berufsnachwuchs zu fördern.

Es ist schön zu sehen, dass viele auch langfristig dem Verein und der Rinderzucht die Treue halten. Erst einmal aus den Vorführschuhen heraus gewachsen, warten andere Aufgaben, die engagiert übernommen werden. Der komplette Vorstand und auch die Geschäftsführertätigkeit wurden von ehemaligen aktiven Jungzüchtern übernommen. So sind Imke Hecker, Thekla Zachert und Paul Bierstedt aus dieser Gilde hervorgegangen, die heute im Rinderzuchtverband verantwortungsvolle Tätigkeiten übernommen haben. Andere sind in die Praxis gegangen und wurden Melker, Herdenmanager, Landwirte oder Geschäftsführer. Daher ist der Verein für jeden vom Kita-Al-

ter angefangen interessant, der einmal in dieser Branche tätig werden möchte.

Auch in Bundeswettbewerben setzen die Brandenburger Achtungszeichen. Sogar für den europäischen Wettbewerb im italienischen Cremona qualifizierten sich schon zwei Brandenburger. Die Erfolge der Jungzüchter und des Vereins liegen auch in den regelmäßigen Schulungen und den zahlreichen Aktivitäten. Der Jahresplan ist bunt und recht vielseitig. Neben den festen Veranstaltungen



*Bei den älteren Jungzüchtern siegte Frans Ziem.
Foto: Fritz Fleege*

wie dem traditionellen Jungzüchterttag auf der BraLa und dem Blickpunkt Rind sind die Jungzüchter auch auf Kreistierschauen und auf Schauen in ganz Deutschland dabei. Es gibt Trainingslager, wobei gemeinsames Lernen und Üben zum Umgang mit Rindern immer das Schönste ist. Auch Clipping-Seminare und Richterschulungen werden regelmäßig veranstaltet. Dabei kommt auch der Spaß nicht zu kurz. Sommer- und Weihnachtsfeste sowie die jährliche Vereinsfahrt sind gute Möglichkeiten, um sich besser kennenzulernen und mit Gleichgesinnten etwas zu erleben.

2016 war der Höhepunkt im Jungzüchterjahr die BraLa. Leider standen diese Jungzüchtertage unter keinem guten Stern. Die desaströse Lage der Milchwirtschaft und

der gesamten Landwirtschaft drückte die Stimmung. Milchviehherden, die mit viel Liebe, Enthusiasmus und Engagement über Jahre aufgebaut wurden, werden unwiederbringlich aufgelöst. Die Jungzüchter als zukünftige Landwirte und Rinderzüchter spüren dieses Problem am eigenen Leib. Familienbetriebe bangen um ihre Existenz und die Zukunft in diesem schönen Berufsfeld ist problematischer denn je. Daher haben sich die Jungzüchter zusammengeschlossen und das Podium der BraLa mit den über 40 000 Besuchern genutzt, um auf die Probleme aufmerksam zu machen. Schwarze T-Shirts mit den Aufschriften: „Und wenn SIE nicht gestorben sind, dann melken WIR noch morgen!“, „WIR Jungzüchter haben Angst um UNSERE Zukunft!“, „Erst gehen die KÜHE, dann gehen WIR!“ sollten zum Nachdenken anregen.



*Jungzüchter Frans Ziem nutzt die BraLa um für den Berufsstand die Werbetrommel zu rühren.
Foto: Fritz Fleege*

Zwischen Zucht und Abitur - Felix Ziem aus Buckow

Schon als Steppke übte Felix, wenn er von der Schule kam, den Umgang mit Jungrindern. Die normalste Sache der Welt, wenn man wie er auf einem Bauernhof im Havelländischen aufgewachsen ist: „Ich fand es spannend, beim Füttern und beim Melken der Kühe zuzusehen und konnte es kaum erwarten, dem Papa und dem Opa zu helfen.“ Wenn die Familie loszog, um eine Rinderschau zu beschicken, musste der Junior unbedingt mit dabei sein. Das erste Mal nahm er schon im Alter von vier Jahren an einem Jungzüchterwettbewerb teil. So lernte er beizeiten, worauf Züchter bei ihren Kühen ganz besonders achten, nämlich auf ein solides Fundament, korrekte Gliedmaßen und ein straffes Euter. Wichtige Voraussetzungen für die Tiere, um gesund zu bleiben und viel Milch zu geben. Es war vor allem aber Felix' Mama, die sein Interesse an der Zucht geweckt hat.

Der Familienbetrieb bewirtschaftet rund 100 Hektar Acker und 70 Hektar Grünland, um die 114 Holsteinkühe und 120 Jungrinder mit hofeigenem Futter zu versorgen. Die Milchleistung liegt bei 9200 Kilogramm je Tier und Jahr, wobei großer Wert auf Langlebigkeit gelegt wird. Nicht von ungefähr können die Ziems darauf verweisen, dass gleich zwei Kühe jeweils über hunderttausend Kilogramm Milch gaben. Doch Anlässe zum Feiern fanden sich noch öfter. Dafür sorgte Felix, der in den vergangenen Jahren jede Menge Auszeichnungen und Poka-

le einheimste. Diese bilden mittlerweile eine stattliche Sammlung, zu besichtigen im väterlichen Arbeitszimmer. Seine ersten Sporen verdiente sich Felix auf der BraLa 2012 als Junior-Champion. Danach schlossen sich Jahr für Jahr Siege und gute Platzierungen bei nationalen wie internationalen Wettbewerben an. Welcher Erfolg war der wichtigste? Felix muss nicht lange darüber nachdenken. „Das war die Deutsche Holsteinschau in Oldenburg, wo ich Bundesreservesieger wurde. Da sind die Besten aus ganz Deutschland gestartet. In der riesigen Halle vor so vielen Leuten aufzutreten und dann auch noch den Zweiten zu machen, das war schon ein tolles Gefühl.“



Felix Ziem mit seinen größten Pokalen.

Foto: Sabine Rübensaat



Der Ziemsche Hof ist Treffpunkt für Brandenburgs Jungzüchterszene. Foto: Sabine Rübensaatz

Was nicht nur bei den Eltern und den Großeltern im heimischen Buckow große Freude auslöste, sondern auch bei Jessica Wolff von der Agrargenossenschaft Hohennauen. Selbst lange Zeit als Jungzüchterin aktiv, kümmert sie sich heute um den Nachwuchs. Die blonde Frau organisiert Treffs in Milchviehbetrieben, bei denen die Mädchen und Jungen üben können, wie sie Tiere für die Schauen und Wettbewerbe vorbereiten und selber vorführen. Der Ziemsche Hof gehört zu den Tierhaltungsbetrieben, die solche Aktionen unterstützen. Felix wurde gewissermaßen zu ihrem Ziehsohn, weil sie frühzeitig erkannte, welche Talente in ihm schlummern. „Er hat eine Riesengeduld, um die Rinder führig zu machen. Seine

ruhige Art ist da außerordentlich hilfreich. Hinzu kommt, dass Felix erstaunlich viel Fachwissen hat.“

Wenn alles klappt, will Felix Ziem sich nach dem Abitur an der Fachhochschule in Kiel einschreiben. Wie es danach weitergehen soll, ist aber für den Achtzehnjährigen noch offen. Eines Tages den väterlichen Betrieb zu übernehmen, wäre denkbar. Dann müssten aber Melkroboter angeschafft werden, sinniert der junge Mann. „Doch wenn die Preise weiterhin so tief im Keller bleiben, muss man sich gründlich überlegen, ob sich Investitionen in die Milchviehhaltung überhaupt lohnen.“ Für die Entscheidung lässt er sich noch Zeit, sagt Felix und lächelt. Vorab will er sich erst einmal einen Traum erfüllen - einen Jahrestrip quer durch Australien, zusammen mit zwei Freunden. Dort wollen sie auf Farmen arbeiten, um sich das Geld für die Weiterreise von Nord nach Süd zu verdienen.

Vorher aber muss noch ein Familienbild an historischer Stelle gemacht werden: mit Großvater, Vater und Enkel. 2003 wurde der Staffelstab von Friedrich Ziem an Sohn Fred übergeben. Dieser vermittelte seinem Nachfolger reichlich Erfahrungen, was in solch einem Falle alles zu beachten ist, damit der Hof erfolgreich weitergeführt werden kann. Großvater Friedrich, der demnächst seinen 80. Geburtstag feiert und immer noch auf dem Hof Hand anlegt, blinzelt zuversichtlich in die Kamera. Und Großmutter Johanna holt einige der Pokale, damit sie ins rechte Licht gerückt werden können. Stolz auf den Enkelsohn? Was für eine Frage!

4. Von Marken und Molkereien

Frische Produkte auf Kurs - Regionalmarke „Mark Brandenburg“

Nur wenige Bauern können die Milch ihrer Kühe selbst verarbeiten und vermarkten. Das übernehmen Molkereien und Handelseinrichtungen. Gerade auf diesem Sektor kam es in Brandenburg seit 1990 zu einem starken Strukturwandel. Standorte von Molkereien wurden aufgegeben oder von Konkurrenten übernommen. So gab es in Elsterwerda mehrere Besitzerwechsel. Nach der Eigenständigkeit unter der März-Gruppe Anfang der 1990er Jahre kamen die Berliner Meierei-Zentrale und Campina zum Zuge. 2010 übernahm die ODW Frischprodukte GmbH, ein Tochterunternehmen der hessischen Odenwald-Früchte GmbH Breuberg, das Milchwerk. Sie investierte bald darauf einen zweistelligen Millionenbetrag in neue Produktionslinien. Neben der Neuinstallation einer kompletten Produktionsanlage sowie diverser Modifikationen ist sehr viel Geld in die Informationstechnik und Logistik geflossen. Das Werk zählt inzwischen zu den modernsten Milchverarbeitungsstätten in Deutschland. Mit mehr als 200 Mitarbeitern ist das Unternehmen ein wichtiger regionaler Arbeitgeber. Dort werden nun pro Jahr 200 Millionen Kilogramm Milch verarbeitet. Lieferanten sind über 100 Landwirtschaftsbetriebe, vor allem aus der näheren Umgebung von Elsterwerda. Hier wird ein großes Sortiment mit dem Schwerpunkt auf Jogurt und Desserterzeugnissen hergestellt. Neben der Produktion für Handelspartner besitzt das Unternehmen die Marke „Milchreiter“ sowie die Regionalmarke „Mark Branden-

burg“. Mit einem Volumen von mehr als 25 Millionen Kilogramm Jahr ist sie eine der stärksten regionalen Marken Deutschlands. Neben Frischmilch mit unterschiedlichem Fettgehalt (3,5 Prozent und 1,5 Prozent) und in den Verpackungsgrößen pro Liter und 0,5 Liter werden unter der Marke „Mark Brandenburg“ auch Jogurt, Sahne, Butter, und H-Milch angeboten.



*Im Maschinenraum ist alles blitzsauber.
Foto: Fritz Fleege*

Auf Verpackungen mit dem Aufdruck „Mark Brandenburg“ ist auch wieder Milch aus Brandenburg drin, versichert Elsterwerdas Werkleiter Uwe Bucken. Weil Frischmilch in Köln abgefüllt wurde, war die Marke vor Jahren in die Kritik geraten. Das hat sich gewandelt. Wenn die Rohmilch von den Landwirtschaftsbetrieben der Umgebung in Tankwagen angeliefert wird, erfolgt zunächst die Milchgüteprüfung.

Wenn die Qualität stimmt, wird die kühl angelieferte Milch abgenommen und in große Tanks geleitet. Von dort gelangt sie zum Pasteurisieren, wozu sie auf 71 bis 75 Grad Celsius erhitzt wird, um Keime abzutöten. Dann fließt sie weiter zu Zentrifugen, wo sie in Vollmilch mit einem bestimmten Fettgehalt (3,5 oder 1,5 Prozent) beziehungsweise Magermilch, Sahne (40 Prozent Fett) und Schlagsahne (30 Prozent Fett) getrennt werden kann. In weiteren Produktlinien werden Joghurts und Desserts hergestellt. Dort kommen je nach Ausrichtung Früchte, Schokolade oder anderes hinzu. Außer silberglitzernden Rohren, Zentrifugen und Behältern ist in diesem Teil des Werkes kaum etwas anderes als Technik zu sehen. Gesteuert werden die Prozesse von einer Schaltzentrale aus. Erst bei der Abfüllung der Produkte kommt wieder Farbe ins Werk und auch Personen tauchen auf. Im Zentrallager (unter 8 Grad Celsius) ist dann das gesamte Warensortiment zu finden. Den meisten Raum nehmen dort nun Produkte der Marke „Mark Brandenburg“ ein. Von dort aus finden die Milchprodukte ihren Weg zu den Handelseinrichtungen und schließlich zu den Verbrauchern.

Von Holland in die Uckermark - Bauernkäserei Wolters

Es ist eine lange holländische Tradition, dass die Bauern selbst aus der Milch ihrer Kühe Käse herstellen. Die eigene Milch zu Käsespezialitäten veredeln - das ist der Familie Wolters damit in die Wiege gelegt worden. Piet Wolters hat es mit einem Teil seiner Familie aus den tierdichten Regionen der Niederlande in den hohen Norden Brandenburgs, nach Bandelow bei Prenzlau, gezogen. Holländisches Knowhow in Sachen Milch führte auch hier schnell zum Erfolg. Das reichte dem äußerlich sehr ruhigen, leisen - in Wahrheit aber sehr umtriebigen - Landwirt nicht.

In der neuen Heimat, die den Flüsschen Ucker ihren Namen verdankt, produziert er nun auch Kaas. So entstand der klangvolle Name Uckerkaas und 1999 die Bauernkäserei Wolters GmbH. Im Frühjahr 2001 begann die Produktion.

Pieter Wolters fand in Bandelow für die Käseproduktion ein hervorragendes Domizil - die ehemalige Molkerei. Ein besseres Gebäude, das so stark mit Traditionen verbunden ist, um Käse herzustellen, war nicht zu finden.

Grundlage für die Käseproduktion ist tagesfrische Milch, die Wolters an zwei Standorten in Bandelow erzeugen. Chef des Milchviehbetriebs mit 950 Hektar Acker- und Grünland ist Sohn Andries Wolters. Gleich in der Nähe der Molkerei befindet sich eine Milchviehanlage, wo etwa



Im Lager muss der Käse mehrere Wochen reifen. Foto: Fritz Fleege

800 Kühe in Ställen mit Tiefliegeboxen untergebracht sind. Gemolken wird in einem Side-by-Side-Melkstand mit 2 mal 16 Plätzen. Am Ortsausgang sind 400 Kühe untergebracht, die sich in zwei umgebauten Bergehallen auf Tiefstreu bewegen können. Dort werden sie in einem Melkkarussell mit 28 Plätzen gemolken. Die Tiere sind nach Leistungsgruppen aufgestellt und erhalten bedarfsgerechte Total-Misch-Rationen. Pro Tier und Jahr kommt der Betrieb auf 10 500 Kilogramm Milch mit 4 Prozent Fett und 3,4 Prozent Eiweiß. Verantwortlich für die Futterproduktion und den Pflanzenbau ist Jakob Wolters.

Etwa 600 000 Kilogramm Milch werden in der eigenen

Molkerei verarbeitet, 2,5 Millionen Kilogramm gehen zur Hemme Milch nach Schmargendorf und der Rest an andere Molkereien. In der Bauernkäserei wird die Milch zunächst schonend erhitzt, um Keime abzutöten. Bevor die Milch dickgelegt wird, kommen bereits Gewürze und Kräuter hinzu. So entscheidet sich schon sehr früh, welche Käsesorte entstehen wird. Fleißige Hände schöpfen dann den Käsebruch in seine zukünftige Form. Nach ein paar Stunden Ruhe werden die Käselaike in ein Salzbad getaucht. Je nach Größe baden die Käse 5 bis 34 Stunden darin. Das Salz fördert die Bildung der Rinde und verleiht dem Käse zusätzliche Würze. Es beeinflusst auch seinen Reifeprozess und die spätere Haltbarkeit.

In einem 15 Grad Celsius temperierten Raum, dem Reiferaum, ruht der Uckerkaas dann bei einer Luftfeuchtigkeit von 80 Prozent mehrere Wochen. Dabei entwickelt er sein Aroma. Durch die Umwandlung von Eiweiß wird er immer bekömmlicher.

Erst bei einer der Führungen, vorbei an den langen Regalen der abreifenden Käselaike, versteht man, wie groß die Leistung des kleinen Bandelower Molkerei-Teams eigentlich ist. Denn die Bandbreite der Produkte ist beeindruckend und verändert sich laufend, wie der Firmenchef betont. Jede und jeder sind aufgefordert, eigene Ideen zur Veränderung der Rezepturen und für neue Mischungen einzubringen. Sollte mal etwas schief gehen, halb so schlimm. Produktneuheiten sind für Wolter Teil des Molkereigeschäfts. Ohnehin sind die Familie und Mitar-

beiter die erste Kontrollinstanz, ehe etwas dauerhaft in die Ladentheke kommt.

Den Uckerkaas gibt es zum Beispiel mit Knoblauch, mit Pfeffer/Senf, mit Basilikum und Knoblauch, mit Bärlauch und Algenpulver oder mit Bockshornklee, Kaascrem in den Sorten Kräuter und Pikant. Der Geißlein Uckerkaas besticht mit seiner Milde und wird aus Ziegenmilch hergestellt.

Alle diese Produkte werden unter dem Label „Q-Regio“ angeboten. Die Marke hat Wolters über Höhen und Tiefen gerettet, um regional hergestellte Produkte vom ländlichen Lebensmittelhandwerk unter einem Dach zu verkaufen. Passenderweise finden sich die Q-Regio-Produkte deshalb vor allem in der Uckermark. Neben Bandelow gibt es Spezialläden in Prenzlau und Templin, aber eben auch in Berlin und Potsdam, wo urban geprägte Verbraucher ganz besonders nach Agrarprodukten aus dem Umland fragen. Daneben gibt es noch eine Reihe von Vermarktungspartnern, die insbesondere Uckerkaas in ihrem Programm haben.

Das komplette Käsesortiment bietet Wolters direkt im Hofladen neben der Käseerei. Hierher kommen nicht nur die Uckermärker aus der umliegenden Umgebung, sondern auch viele Touristen, die die schöne Umgebung mit Fahrrädern oder Autos erkunden. Hier kann man auch auf Bänken unter schönen alten Bäumen rasten und einen Imbiss zu sich nehmen.



*Die Käseerei Wolters in der alten Molkerei in Bandelow.
Foto: Fritz Fleege*

Von der Kuh zum Kunden - Hemme Milch

Das Milchmannsystem wurde von manchen etwas belächelt, als es 1998 von Gunnar Hemme in Schmargendorf bei Angermünde eingeführt wurde. Die Mehrheit war aber begeistert. Was viele noch aus der Kindheit oder aus amerikanischen Filmen kannten, wurde wieder in der Uckermark zum Erfolgsmodell. Das Prinzip lautete: „Von der Kuh direkt zum Kunden. Dazwischen ist nur Hemme Milch.“ Die Produkte stammen überwiegend aus dem Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin.

Bald belieferte das Unternehmen über 2000 Haushalte sowie 200 Kindergärten und Schulen in Brandenburg und Berlin. Das „Milchtelefon“ ist montags von 7.30 bis 15.30 Uhr besetzt. Wer selbst im Hofladen einkaufen möchte, findet jederzeit Kontakt. Das schuf Transparenz und Authentizität. Seit drei Jahren werden auch diverse Einzelhandelsketten in der Hauptstadtregion versorgt. Im Unternehmen sind mittlerweile 25 Mitarbeiter angestellt. Im Jahr werden 9,5 Millionen Kilogramm Rohmilch verarbeitet.

Die meiste Milch kommt vom landwirtschaftlichen Betrieb Wim Dobbe, dessen 500 Milchkühe sich in modernen Stallungen nur 150 Meter entfernt vom Hemme-Unternehmen befinden und auf nahe gelegenen Grünlandflächen sommerlichen Weidegang finden. Diese Kühe und auch die von anderen Partnern im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin bekommen ausschließlich Futter, das nachweislich gentechnisch unverändert ist.

Die tagesfrische Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt von mindestens 3,7 Prozent wird bei Hemme lediglich durch eine Erwärmung auf 72 bis 75 pasteurisiert und abgefüllt. Er stellt aber auch teilentrahmte Milch mit einem Fettgehalt von 1,8 Prozent her. Die Milch wird weder ultrahocherhitzt noch homogenisiert. Durch dieses traditionelle Verfahren kann die Milch natürlich aufrahmen und der ursprüngliche Geschmack bleibt erhalten. Abgefüllt wird sie im Ein-Liter-Schlauchbeutel oder in unterschiedlich großen Mehrwegflaschen und ist am nächsten Tag beim Kunden.

So wird auch die Schoko- und Vanillemilch produziert. Einen Namen haben sich inzwischen auch verschiedene Jo-



*In der Milchviehanlage Dobbe werden 500 Kühe gehalten.
Foto: Fritz Fleege*

ghurtsorten gemacht. Bei der Herstellung wird die tagesfrische Milch mit natürlichen Joghurtkulturen „dickgelegt“, cremig gerührt, mit den Früchten vermischt und abgefüllt.

Weitere Renner sind die traditionell hergestellte Sauerrahmbutter aus dem Fass und die dabei anfallende eiweißreiche Buttermilch mit einem maximalen Fettgehalt von einem Prozent. Außerdem im Angebot sind Quark und mehrere Frischkäsesorten. Der Käse wird in großen Wannen hergestellt. Durch das traditionelle Pressverfahren wird die Molke abgetrennt - mit Orangensaft gemischt löscht die vor allem an warmen Tagen den Durst.

Bald wird ein neues Gebäude neben dem aus allen Nähten platzenden Produktionsgebäude stehen, harmonisch eingepasst in die Endmoränenhügel der norducker-märkischen Landschaft. Hier wird dann auch mehr Platz sein, um die jetzt schon zahlreichen Besucher von den Produkten und der Produktionsweise des mittelständischen Familienbetriebs zu überzeugen - gläserne Produktion, die in einer Molkerei nur umzusetzen ist, wenn die strengen Hygieneauflagen eingehalten werden. Bis es soweit ist, wird weiter improvisiert und experimentiert. Eine Kuh-Cam sieben Meter über den Betriebsgelände fängt neben der Landschaft unter anderem ein, was die Kühe der umliegenden Bauernhöfe gerade so machen. Die Zugriffszahlen legen nahe, dass es hierfür echte Fans geben muss.

In den Vertragsbeziehungen mit seinen Milchbauern folgte Hemme dem Prinzip: Leben und leben lassen. Schließ-

lich ist Gunnar Hemme einer von ihnen. Auf seine Herkunft als Landwirt ist er auch als Molkereibesitzer stolz.

Inzwischen ist Hemme mit seiner Familie Uckermärker geworden. In Brandenburg ist der ruhige Norddeutsche in etlichen Verbänden, Initiativen und sogar als Angemündeter Stadtverordneter aktiv. Die wirtschaftliche Tätigkeit von Hemme Milch steht im Einklang mit den Zielen des Biosphärenreservats Schorfheide-Chorin. Hemme darf deshalb die Regionalmarke des nach internationalen Kriterien eingestuftes Großschutzgebiets führen, eine Allianz, von der beide Seiten profitieren. Hemmes Schorfheide-Milch trägt den Namen der landwirtschaftlich geprägten, aber auch landschaftlich schönen Region weit ins Land und motiviert den einen oder die andere, sich vor Ort selbst ein Bild zu machen.



*Gunnar Hemme, der Chef des Unternehmens.
Foto: Fritz Fleege*

Ökodorf Brodowin

Die Ökodorf Brodowin Landwirtschafts KG ist 1991 gegründet worden und bekennt sich zum ökologischen Landbau. Das Unternehmen bewirtschaftet 1 200 Hektar Land und hält 240 Milchkühe sowie 230 Milchziegen plus Nachzucht. Im Durchschnitt geben die Kühe über 7 500 Kilogramm Milch pro Jahr. Auf den Ackerflächen wird vor allem Futter für die Rinder und Ziegen angebaut. Tierhaltung ist für den Demeter-Betrieb ein untrennbarer Bestandteil nachhaltiger Landwirtschaft. Wer das Dorf besucht, dem fallen schon von Weitem die Milchkühe auf der Weide auf. Sie haben ganzjährig Weidegang. Die schwarzbunten Holsteinkühe sind ruhigen Gemüts und tragen sämtlich Hörner, was - nach Auffassung der Demeter-Leute - zum Sozialverhalten und zum Ausleben der Gruppenhierarchie beiträgt. In den meisten herkömmlichen Milchviehbetrieben enthornen die Bauern bereits die Kälber oder züchten genetisch hornlose Rinder. In den Brodowiner Kuhställen können sich die Tiere frei bewegen, den Auslauf aufsuchen oder in Liegeboxen auf einer dicken Strohmattze ruhen. Auch die Lauf- und Fressgänge sind eingestreut. Der Mist wird täglich herausgeschoben und vor den Ställen zum Rotten gestapelt. Kühe, die vom Weidefutter nicht satt werden, erhalten zusätzlich eine Mischration, bestehend aus Gras- und Mais-silage, Gersten- und Lupinenschrot sowie Mineralstoffen. Weil Sojabohnen in dieser Region aufgrund der klimatischen Verhältnisse schlecht gedeihen, wird gentechnisch unverändertes Sojaschrot zugekauft. Heu wird extra an-

geboten. Etwa 95 Prozent der Rationsbestandteile stammen von den eigenen Flächen.

Neben drei Deckbullen nutzen die Barnimer neuerdings auch die künstliche Besamung, um zur genetischen Vielfalt beizutragen. Fast täglich wird ein Kalb geboren, das die ersten Lebenstage bei der Mutter verbleibt. Dann wird es für etwa eine Woche aus hygienischen Gründen ins Einzelgülu umquartiert. Bald darauf wechselt es in Gruppeniglu, wo es sein natürliches Herdenverhalten mit den Gleichaltrigen entwickeln kann. Die Jungtiere erhalten grundsätzlich Kuhmilch und Heu sowie etwas Kraftfutter. Später kommen sie in Ställen unter. Die alten Rinderunterkünfte wurden umgebaut. Die Tiere stehen dort in großen Gruppen auf Einstreu. Der stark verbreiterte



Auch die Ziegen sind in einem artgerecht gebauten Stall untergebracht. Foto: Bauernzeitung

Dachfirst wurde freigelegt, sodass Sonne und Regen einfallen. Das trägt dazu bei, dass die Tiere sich an die Witterungseinflüsse gewöhnen.

Erkrankt ein Tier, wenden der Tierarzt oder ein erfahrener Mitarbeiter bevorzugt homöopathische Heilmethoden an. Wenn sich bei schwerer Erkrankung der Einsatz anderer medizinischer Mittel erforderlich macht, werden diese aus Tierschutzgründen verordnet. Bei Milchkühen wird das Gemelk dann doppelt so lange wie vorgeschrieben entsorgt.

Die Ziegen genießen ebenfalls ganzjährig die Weideflächen. Zusätzlich erhalten sie Grassilage und Heu sowie Kraftfutter im Stall. Es werden vor allem Weiße Deutsche Edelziegen, aber auch einige Toggenburger und Saanenziegen, gehalten. Ein gutes Milchtier gibt pro Jahr etwa 700 bis 750 Liter Milch. Ziegenmilch ist allerdings ein sai-

sonales Produkt, da es nur von Ostern bis Weihnachten zur Verfügung steht. In den dazwischen liegenden drei Monaten wachsen die Lämmer im Muttertier heran. Ab Februar ist Ablammzeit. Zwillingsgeburten sind hier keine Seltenheit, sondern eher der Normalfall. Die ersten Tage verbringt der Nachwuchs gemeinsam mit den Muttertieren im Ablammstall. Dann ziehen die Alten wieder in ihren normalen Ziegenstall, wo sie in großen Gruppen auf Einstreu untergebracht sind. Weil Ziegen gern klettern, wurden an einer Seitenwand Liegeborde angebracht. In der Saison werden die Tiere zweimal am Tag in einem Melkstand mit zweimal 15 Plätzen gemolken.

Ohne Umwege gelangt die frisch gemolkene Demeter-Milch in die nahe den Ställen und den Weideflächen gelegene hofeigene Molkerei. Insgesamt werden jährlich 3,5 Millionen Liter Milch verarbeitet, von denen 1,6 Millionen Liter vom eigenen Hof stammen. In Flaschen und - seit 2007 - auch in Ein-Liter-Beutel gefüllt, kommt sie als Vollmilch mit 3,7 Prozent Fett, oder fettarm mit 1,5 Prozent Fett zum Verbraucher. Ein weiteres Produkt ist die frische Ziegenmilch in Halbliterabpackung. Durch eine große Glasfassade ist zu sehen, wie Sauerrahmbutter, Quark und vor allem Frisch- und Schnittkäse sowohl aus Kuh- als auch aus Ziegenmilch hergestellt werden. Da ist ein Weichkäse aus Kuhmilch, der zwei Wochen reift, oder auch Kuh-Feta. Mozzarella zählt zu den Pasta Filata-Käsen, auch Brühkäse genannt. Er wird im letzten Stadium der Produktion warm gemacht, anschließend in eiskaltes Wasser getaucht, damit er seine Form behält



*Produktionsstufe bei der Herstellung von Kuh-Feta.
Foto: Bauernzeitung*

und letztlich in Salzlake gelegt. Wie bei den meisten anderen Produkten geschieht dies zu großen Teilen in traditioneller Handarbeit, fachmännisch ausgeführt von 18 Angestellten. Milch ist ein sensibles Frischeprodukt, das umso besser schmeckt, je schonender es bei der Verarbeitung behandelt wird.

Bei der Herstellung der frischen Trinkmilch wird auf das Homogenisieren verzichtet, um den natürlich-ursprünglichen Geschmack zu erhalten. Obwohl hier täglich bis zu 10 000 Liter Frischmilch produziert werden, dazu wöchentlich 300 Kilogramm Käse unterschiedlicher Sorten, ist die Milchproduktion nicht kostendeckend und macht nur einen kleineren Teil des Umsatzes aus. Kompensiert wird dies in der Gesamtunternehmensbilanz durch eine Quersubventionierung anderer Unternehmenszweige. Jeden Morgen werden zum Beispiel der Bio-Großhandel und die rund 1 800 Kunden des Brodowiner Ökokorbs beliefert. Darüber hinaus vertreibt der Betrieb Sämereien. Im Hofladen stehen Erzeugnisse aus eigener Produktion im Vordergrund.

In der Berlin haben die Brodowiner ein neues Marktsegment entdeckt. Milch aus Brodowin wird bei Berlins Baristas (also den Kaffee-Sachverständigen) immer beliebter, weil sie sich aufgrund ihres Fettgehalts für die Latte Art besonders gut eignet. Mit Latte Art wird die kreative Gestaltung der Milchschaumboberfläche bei Espresso-Getränken mit grafischen Mustern bezeichnet. Jogurt, bisher nicht in der Produktpalette, ist in Planung.

Auch die Kleinen haben eine Chance

Die BIO COMPANY GmbH ist Marktführer bei Bio-Supermärkten in Berlin-Brandenburg. Georg Kaiser ist ihr Geschäftsführer.

Wie stark ist das Segment Milch und Milchprodukte vertreten? In wie vielen Filialen werden diese Produkte angeboten?



*Biocompany-Geschäftsführer Georg Kaiser
Foto: Sabine Rübensaar, BIO COMPANY*

Frischmilch wird zu fast 100 Prozent aus der Region bezogen. Je nach Verfügbarkeit integrieren wir regionale Käsesorten, Jogurt, Butter, Sahne oder Quarkprodukte bevorzugt in unser Sortiment. Wir führen sogar einen regionalen Ayrán, der aus Biesenenthal stammt.

Auch regionale Ziegenmilchprodukte sind zunehmend im Kommen. Milch und Milchprodukte sind generell in allen unseren Filialen erhältlich. Wir sind ja ein Voll-Sortimenter.

Was schätzt BIO COMPANY an diesen Produkten?

Besonders die Frische, aber auch die Qualität der handwerklichen Fertigung ist bei regionalen Produkten ganz hervorragend. Dabei zählt für uns aber nicht nur der Geschmack, sondern auch, dass wir durch kürzere Lieferwege viel CO₂ einsparen können. Das ist für uns eine wertvolle Komponente des nachhaltigen Wirtschaftens.

Welche Kriterien entscheiden über eine Listung bei BIO COMPANY?

Wir kategorisieren den Artikel nach Art des Sortiments: Ist es beispielsweise ein Artikel, der eine Neuheit darstellt, ergänzt er das Sortiment oder ist er ein Artikel, den man so nirgendwo sonst bekommt. Hier unterstützen wir besonders kleine Manufakturen. Und, ganz wichtig, es muss gut schmecken - das entscheidendste Kriterium für den nachhaltigen Erfolg eines Produkts!

Haben auch kleinere Erzeuger mit geringeren Liefermengen im Sinne von Spezialitäten eine Chance? Lassen sich stellvertretend einige Neueinsteiger nennen?

Unsere Philosophie ist, besonders die kleinen und mittleren Betriebe zu fördern, also besonders auch Familienbetriebe. Dies hat vor allem auch mit einer strukturellen Entwicklung und der Erhaltung bäuerlicher Wirtschaftsweise im ländlichen Raum zu tun. So führen wir beispielsweise seit einiger Zeit Produkte vom Demeter-Hof Marienhöhe, aber auch vom Milchschaafhof Pimpinelle. Es kommt vor, dass kleinere Betriebe nur einzelne Filialen beliefern. Es gibt aber auch solche, die alle Märkte beliefern können. Teilweise ist dies auch ein gemeinsamer Weg des Wachstums.



Mit über 40 Betrieben unterschiedlicher Größenordnung aus der Region kooperiert der Markt.

Foto: Sabine Rübensaat, BIO COMPANY

Gläserne Molkerei Münchehofe

Transparenz ist bei der Herstellung der Bio-Milchprodukte in Münchehofe im Landkreis Dahme-Spreewald ein besonderes Anliegen. Das sieht jeder, der sich der 2009 neu errichteten Molkerei nähert. Im Inneren kann die Produktion über einen gläsernen Besuchergang besichtigt werden. So lässt sich der Weg, den die Milch vom Landwirt über die Produktion bis zum Verbraucher geht, verfolgen. Daher auch der Name: Gläserne Molkerei. Seit 2012 ist das Unternehmen mit einem zweiten Standort auch im mecklenburgischen Dechow vertreten.

Die Bio-Molkerei verarbeitet vor allem Milch von Bio-Betrieben aus Nord- und Ostdeutschland zu verschiedenen Produkten. Bei Betriebsbesichtigungen können Besucher die Herstellung von Trinkmilch, Käse, Butter, Jogurt und Quark kennenlernen.

Die Molkerei verarbeitet ausschließlich Bio-Milch. Als Besonderheit wird auch Heumilch angeliefert, die von Kühen stammt, die vor allem Heu und keine Silagen als Futter erhalten. Aus Milchtanks gelangt sie in die Molkerei, wo zunächst in Zentrifugen das Fett von der Milch getrennt wird. Anschließend wird die Milch pasteurisiert,



Die Gläserne Molkerei Münchehofe wurde 2015 und 2016 im Familienführer "Berlin mit Kind" als Ausflugsziel empfohlen.

Foto: Fritz Fleege

teilweise homogenisiert und in Ein-Liter-Packungen abgefüllt. Im Angebot sind frische Bio- und Bio-Heumilch mit 1,5 Prozent und 3,8 Prozent Fett.

Neben Trinkmilch und Käse wird in Münchehofe auch noch Bio-Fassbutter produziert. Zur Käseherstellung wird die Kesselmilch über den Separator und die Erhitzeranlage geleitet. Anschließend gelangt sie in einen großen Kupferkessel, wo Milchsäurebakterien und Lab, ein natürliches Gerinnungsenzym, hinzugegeben werden. Dadurch gerinnt die Milch. Je nach Käsesorte wird die Gallerte mit den Käseharfen in Würfel geschnitten. Dann gelangt der Käsebruch in die Käsepresse. Die Käselaike wiegen rund 4 Kilogramm und müssen mit einer Chargennummer versehen in Formen gelegt werden. Anschließend geht es in den Abtropfraum und danach ins Salzbad. Der Transport in die Reiferäume erfolgt per Hand und Muskelkraft. Der Pflegeroboter übernimmt das Einlagern und Wenden. Im Lager reift der Käse je nach Sorte über Wochen beziehungsweise Monate heran.

Alle Landwirte, von denen Rohmilch angeliefert wird, gehören einem anerkannten Bioverband wie Demeter, Bioland oder Naturland an. In der Gläsernen Molkerei Münchehofe wurden 2015 115 Millionen Kilogramm Milch angeliefert und verarbeitet. Sie stammt von 150 Bio-Betrieben, darunter 15 Heumilch-Betriebe. Damit ist die Molkerei der größte Verarbeiter von Bio-Milch in Deutschland.

Mit sozialem Anspruch - die Biomolkerei der Hoffnungstaler Werkstätten

Lobetetal ist ein Ortsteil der Stadt Bernau, am nordöstlichen Stadtrand von Berlin. Als Pastor Friedrich von Bodelschwingh 1905 hier die Siedlung Hoffnungstal gründete, eröffnete er damit verzweifelten Menschen Wege zurück in die Gesellschaft. „Arbeit statt Almosen“. Das Motto hat an Aktualität nichts eingebüßt. Damals wie heute geht es hier darum, behinderten und nichtbehinderten Menschen Angebote zu Verfügung zu stellen, die es ihnen ermöglichen, sich aktiv einzubringen und sich je nach ihren Gaben zu entfalten. Jede und jeder soll die Freiräume erhalten, um ein möglichst selbständiges und eigenverantwortliches Leben zu leben. Bezahlte Arbeit ist hierbei ein zentraler Punkt.

Dass Behinderte und Nichtbehinderte gemeinsam in einem Team arbeiten, gibt es in Zeiten der Inklusion immer häufiger, die Regel ist es aber nicht. Die Hoffnungstaler Stiftung Lobetal, eine der größten Sozialeinrichtungen im Land mit einem breiten Angebot sozialer Hilfen an 18 Standorten, hat positive Erfahrungen damit. Landwirtschaft mit Milchviehhaltung, Bullen- und Schweinemast, Ackerland und Grünlandwirtschaft auf zirka 650 Hektar waren zu DDR-Zeiten ein wichtiges Feld sinnvoller Beschäftigung für Menschen mit Einschränkungen. Die Zwänge der Marktwirtschaft machten auch um die Lobetaler keinen Bogen, zumal noch viel in Handarbeit produziert wurde. Als die Erlöse für konventionell erzeugte Milch mal wieder in den



Die Lobetaler kooperieren mit 40 Betrieben in der Region. Foto: Bauernzeitung

Keller rutschten, erwog die Leitung, die Landwirtschaft komplett aufzugeben. Doch dann wurde entschieden, auf Biomilch umzusteigen und diese auch selbst zu verarbeiten. 2010 wurde durch die Hoffnungstaler Werkstätten gemeinnützige GmbH im nahen Biesenthal für drei Millionen Euro, davon 550 000 Euro Fördermittel des Landes, auf über 1 500 Quadratmeter ein moderner Molkereibetrieb errichtet. Von Anfang an setzten die Lobetaler auf Nachhaltigkeit und Transparenz. Letzteres sogar im wahrsten Wortsinn: Ein Teil der Molkerei ist verglast. Käufer und Besucher können die Arbeit verfolgen.

Verarbeitet werden insgesamt zwei Millionen Liter pro Jahr, zwei Drittel davon sind selbst erzeugt, und ein Drittel zugekauft. Im Programm sind elf Sorten Fruchtojogurts mit einem Fruchtanteil von bis zu 12 Prozent bei einem Fettgehalt von 3,7 Prozent. Naturjogurts sind mit 3,7 beziehungsweise 1,5 Prozent Fett zu haben. Weiterhin gibt es im Herbst und im Frühjahr zwei Saisonjogurts. Ganz neu sind vier Sahnejogurts in den Sorten, Natur, Heidelbeere, Aprikose-Walnuss und Baklava. Daneben werden Ayran, ein türkisches Erfrischungsgetränk aus Jogurt, Wasser und Salz, sowie Schlagsahne und saure Sahne

hergestellt. Inzwischen gibt es für den Einzelhandel auch Bio-Milch in einer besonders innovativen Form: Die Milch kommt in einer Zehn-Liter Bag-in-Box-Verpackung. Kunden können an einem Milchautomaten mitgebrachte Flaschen füllen und sparen so Verpackungsmaterial.

Übrigens sind alle Produkte der Marke „Lobetaler Bio“ innovativ verpackt: Zunächst bestanden Becher und Deckel je zur Hälfte aus Kunststoff und Kreide. Inzwischen verwendet die Molkereio ein noch umweltverträglicheres Talkum-Kunststoff-Gemisch für die Becher und ein mit Kunststoff beschichtetes Papier als Deckel. Bewusst wird auf Aluminium verzichtet.

Verpackung und Reinigung sind in einem so sensiblen Produktionszweig Bereiche, in denen Menschen mit Behinderungen beschäftigt werden können. Auch am Abfüllautomaten gibt es Möglichkeiten. Denn in der Jogurt-Herstellung ist das Produkt nur für zwei Sekunden außerhalb des geschlossenen Systems. Die 13 Beschäftigten der Molkerei wurden sorgfältig ausgewählt. Wer auf Rollstuhl oder Gehhilfe angewiesen ist, konnte nicht in die enge Wahl gezogen werden. Am Ende wurde ein Team mit unterschiedlichen Stärken und Handicaps zusammengestellt. Es gibt hier Mitarbeiter mit Lese- und Rechtschreibschwäche oder solche mit beträchtlichen Einschränkungen, die sich beispielsweise nur über Farben orientieren.

Ziegenkäserei Karolinenhof

Die holprige Straße zu Gela Angermann unter einer dichten Allee endet nicht im Nirgendwo, sondern in Karolinenhof, gleich hinter Kremmen, mitten im Luch: Dort steht ein altes bäuerliches Einsiedleranwesen, das Wohnhaus, geduckt, in den einstigen Wirtschaftsgebäuden ein Hofladen und der zum Wiesencafé gehörende Wintergarten mit einem unverstellten Ausblick. Dazwischen viel Grün, ein schützendes kleines Dach aus Weinranken, ein idealer Ort, um Kraniche zu beobachten, ehe sie im Verbund im Herbst nach Süden ziehen. Ideal fanden ihn 1991 auch die aus Bayern stammende Gela Angermann und ihr Berliner Partner Roger Lemke. Beide hatten eine landwirtschaftliche Ausbildung hinter sich. Gela ist in der elterlichen



Gela Angermann, Foto: Fritz Fleege

Landwirtschaft aufgewachsen. Am Anfang standen Fördermittel und eine Landesbürgschaft. „Ohne die hätte uns keine Bank eine Mark gegeben. Wir waren mit Null am Start“, sagt Gela. Dafür mit umso mehr Courage und Enthusiasmus. Das trägt auch seit fünf Jahren Gela, seit dem sie den Betrieb allein führt. Insgesamt 110 Ziegen plus Nachzucht fühlen sich in einem geräumigen Laufstall wohl. Die Tiere haben täglich - nur Regen mögen sie nicht Weidegang, auch im Winter. Gleich nebenan der Melkstand für 24 Tiere. Bis vor Kurzem wurde zweimal am Tag gemolken. Im Sommer wird auf einmal täglich reduziert. Die Milch kommt ohne Verzug in die angeschlossene Käserei. Auch hier ist Technik eingezogen, was die früher schwere körperliche Arbeit erleichtert. Aus dem Tagesgemelk von etwa 200 Litern der derzeit 90 melkenden Ziegen werden Schnitt-, Weich- und Frischkäse in insgesamt 20 Variationen hergestellt. Mitte November werden die Tiere trockengestellt. Ab Anfang Januar stellt sich der Nachwuchs ein. Durchschnittlich werden in dieser Zeit 150 Zicklein geboren. Ab Mitte Februar wird wieder Käse produziert. Der Absatz erfolgt, abgesehen von einer kleinen Charge für ein nahes Restaurant, nur noch über den Hofladen.

„Schmeckt wie Bock riecht“. So formulieren manche Leute ihre Voreingenommenheit gegen Ziegenmilchprodukte, obwohl sie diese mehrheitlich nie getestet haben. Der größte Vorteil von Ziegen- gegenüber Kuhmilch ist ihre Verdaulichkeit, die nicht erst durch Homogenisierung hergestellt werden muss. Auch Allergiker vertragen sie

oft besser, denn sie enthält weniger allergene Stoffe. Die tagfrische Verarbeitung verhindert jedoch, dass sich der strenge Geschmack einstellt. Hartnäckige Verweigerer ködert Gela Angermann übrigens mit Frischkäse, der ist besonders mild. Ein guter Platz für solcherart Probelauf ist das 2000 etablierte Wiesencafé. Ziel eines großen Plans, dass aus dem Traum ein stimmiges Konzept wurde? „Nicht wirklich“, sagt Angermann, „kleine Schritte vor dem Sprung, so haben wir es immer gehalten“, und erin-



Ziegen der Rasse „Karolinenhof“, Foto: Karlheinz Schindler

uert sich an den Anfang. „Wir haben zwei Tische in den Laden gestellt, mit Selbstbedienung, als die Leute immer wieder nach einem Kaffee fragten.“ Dann ging es auf die Wiese. Die Speisekarte, von Frühstück bis Abendessen, blieb bis heute authentisch auf Käse bezogen, seit Kurzem ergänzt durch Schweinefleisch, das sie wie manch anderes aus dem Ökodorf Kuhhorst gleich um die Ecke bezieht. „Wir haben die Arbeit, die mit so einer Gastronomie verbunden ist, ein bisschen unterschätzt“, hadert Angermann ein bisschen. Doch der Umsatz im Café, dessen Wintergarten durch Mittel der Dorferneuerung entstand, hat inzwischen den der Ziegenkäserei überholt. Freitags und am Wochenende ist geöffnet. Wenngleich Gela Angermann sicher ist, dass Qualität der Schlüssel zu dauerhafter Kundenbindung ist, legt sie gleich großen Wert auf Marketingmaßnahmen, nimmt seit Jahren an der Brandenburger Landpartie teil, bietet Schaumelken im April und Mai sowie Hofführungen an. Jährlich findet ein Hoffest statt.

Inzwischen hat sie drei Mitarbeiter. Alle seien „mit dem Herzen dabei“. Die jüngste Tochter, gelernte Groß- und Außenhandelskauffrau, hilft seit einiger Zeit an den Wochenenden im Service mit. Der Sohn seinerseits gibt Tipps aus der Sicht des Wirtschaftsinformatikers, findet beispielsweise, seine Mutter könne in der Mitarbeiterführung manches verändern. Die setzt dagegen: „Ich bin mehr Teamplayer als klassischer Boss, der anweist und kontrolliert. Wenn es funktioniert - umso besser.“

Milch und Eis tanken in Vehlefanz

Milch wird in der Regel im Lebensmitteleinzelhandel eingekauft. Bis dorthin ist es von der Kuh über die Molkerei und schließlich ins Kühlregal ein weiter Weg - meistens jedenfalls. Doch es geht auch anders. So hat die Landwirtschafts GmbH Schwante-Vehlefanz im Landkreis Oberhavel bereits im Oktober 2011 in Kuhstallnähe eine Milchtankstelle eingerichtet. Sie ist täglich von 4 bis 24 Uhr geöffnet und ganz einfach zu bedienen:

Ein Ein-Euro-Stück einwerfen, Flasche unter den Zapfhahn halten, Knopf drücken - und die Milch läuft. Wer kein Gefäß zum Befüllen mitgebracht hat, dem stehen Pfandflaschen zum Preis von einem Euro zur Verfügung.



Milch lässt sich an der Tankstelle ganz individuell in Ein-Liter-Flaschen abzapfen. Foto: Fritz Fleege



Vor dem neuen Eisautomaten: Ramona Balke, Angelica Bäßler, Yvonne Brendicke und Thomas Richter. Foto: Fritz Fleege

Die Milchtankstelle ist am Ortsausgang Vehlefanz Richtung Oberkrämer zu Fuß, mit dem Fahrrad oder dem Auto gut zu erreichen. In der dahinter befindlichen Milchviehanlage werden 185 Kühe plus Kälber und Jungrinder gehalten. Die Kühe geben täglich 4 500 Kilogramm Milch, die gleich nach dem Melken in einem Tank auf 3,5 Grad Celsius heruntergekühlt wird. Von dort gelangt sie in einer 50-Liter-Kanne zur Tankstelle. Wo Hygiene ebenfalls einen hohen Stellenwert hat. Deshalb wird der Milchautomat täglich und die Abfüllkammer des Automaten nach

jedem Zapfgang gereinigt. Außerdem nimmt das Veterinäramt regelmäßige Kontrollen vor. Weil die Milch aber nicht pasteurisiert ist, muss sie nach dem Zapfen vor dem Verbrauch unbedingt abgekocht werden.

Die neueste Errungenschaft ist eine Eiszapfstelle, die in dem kleinen Raum gleich neben der Milchtanksäule aufgestellt wurde. Der Rohstoff dafür ist nicht nur die Milch aus dem eigenen Betrieb. So wird auch Obst aus der Umgebung, zum Beispiel Heidelbeeren aus Kremmen oder Erdbeeren von der Schwanteland GmbH verarbei-

tet. Andere Zutaten wie Kakao oder Vanille kommen aus der Ferne. Die Eismaschine in Schwante kann bis zu 300 Liter Eis unterschiedlichster Rezepturen am Tag erzeugen. An der Zapfstelle wird es in 160-Milliliter-Bechern angeboten. Milch kann aber auch in Fünf-Liter-Behältern abgefüllt werden. Aus denen wird sie dann im Pavillon gleich an der Straße vor der Milchviehanlage verkauft, wo zusätzlich Wurst und Fleisch aus eigener Erzeugung angeboten werden. Der Spargelhof in Kremmen hat ebenfalls eine Kühltruhe geordert: Der Betrieb will seinerseits Eisbecher aus Vehlefanzen anbieten. Auch im Schloss Schwante und im Berliner Monbijoutheater können sich Gäste mit Bauern- Eis Kühlung verschaffen.

Die Direktvermarktung ist für die Landwirtschafts GmbH Schwante-Vehlefanzen eine zusätzliche Einnahmequelle, wenngleich eine eher bescheidene. So verlassen täglich etwa 80 bis 100 Liter Milch - so viel geben drei Kühe - über die Tankstelle zu einem guten Preis den Betrieb. Aber es geht nicht nur um den wirtschaftlichen Faktor. Die Besucher sehen und erleben hautnah, wie Landwirtschaft funktioniert, wie Kühe gehalten, gefüttert und gemolken werden und wie viel Arbeit und welches Wissen dazu erforderlich sind. Bei allem Engagement zur Direktvermarktung wird aber weiterhin die überwiegende Menge an Milch aus dem Agrarbetrieb an Großmolkereien gehen. Der Auszahlungspreis deckt dort aber schon über einen längeren Zeitraum bei Weitem nicht die Kosten für die Milcherzeugung. Dennoch blickt Geschäftsführer Thomas Richter optimistisch in die Zukunft. Weil die alte

Milchviehanlage aus den 1970er Jahren längst baufällig ist, wird der Betrieb einen neuen Stall mit viel Kuhkomfort und modernster Melktechnik bauen. Es soll ein geräumiger Liegeboxenlaufstall mit 240 Kuhplätzen, Freiauslauf und vier Melkrobotern sein. Die Besucher werden dann von einer Terrasse aus das Melken im Stall beobachten können. Darüber, in luftiger Höhe, ist ein Eiscafé geplant, von dem aus die Gäste einen guten Überblick über das Geschehen im Stall haben - moderne Landwirtschaft eben.



Angelica Bäßler, die Eisfee, schafft Milch aus dem Kühltank zur Zapfstelle. Foto: Fritz Fleege

Milchtankstellen in Brandenburg

1 Landkreis Dahme-Spreewald

Agrargenossenschaft Goßmar eG
Nissanstraße 20
15926 Luckau
www.dorf-express.de

2 Landkreis Havelland

Luch Agrar GmbH Tietzow
Börnicker Straße 2
14641 Nauen, OT Tietzow
www.brausezimt.de

3 Landkreis Märkisch-Oderland

Produktivgesellschaft Dannenberg mbH
Chausseestraße 32
16259 Falkenberg, OT Dannenberg/Mark
www.der-dannenberg.de

4 Agrargenossenschaft „Höhe“ e.G.

Brunower Straße 1
16259 Höhenland, OT Steinbeck
www.agrargenossenschaft-hoehe.de

5 Landkreis Oberhavel

LSV Landwirtschafts GmbH Schwante
Lindenallee 66
16727 Oberkrämer
www.schwantener-bauernhofeis.de

6 Landkreis Oder-Spree

Fürstenwalder Agrarprodukte GmbH Buchholz
Buchholzer Dorfstraße 23
15518 Steinhöfel
www.agrafrisch.de

7 Landwirtschaftsbetrieb Matthias Schulze

Görziger Straße 67
15848 Rietz-Neuendorf, OT Görzig

8 Landkreis Oderspreewald-Lausitz

Bäuerliche Produktionsgemeinschaft Saßleben
Mloder Straße 22a
03205 Calau OT Saßleben

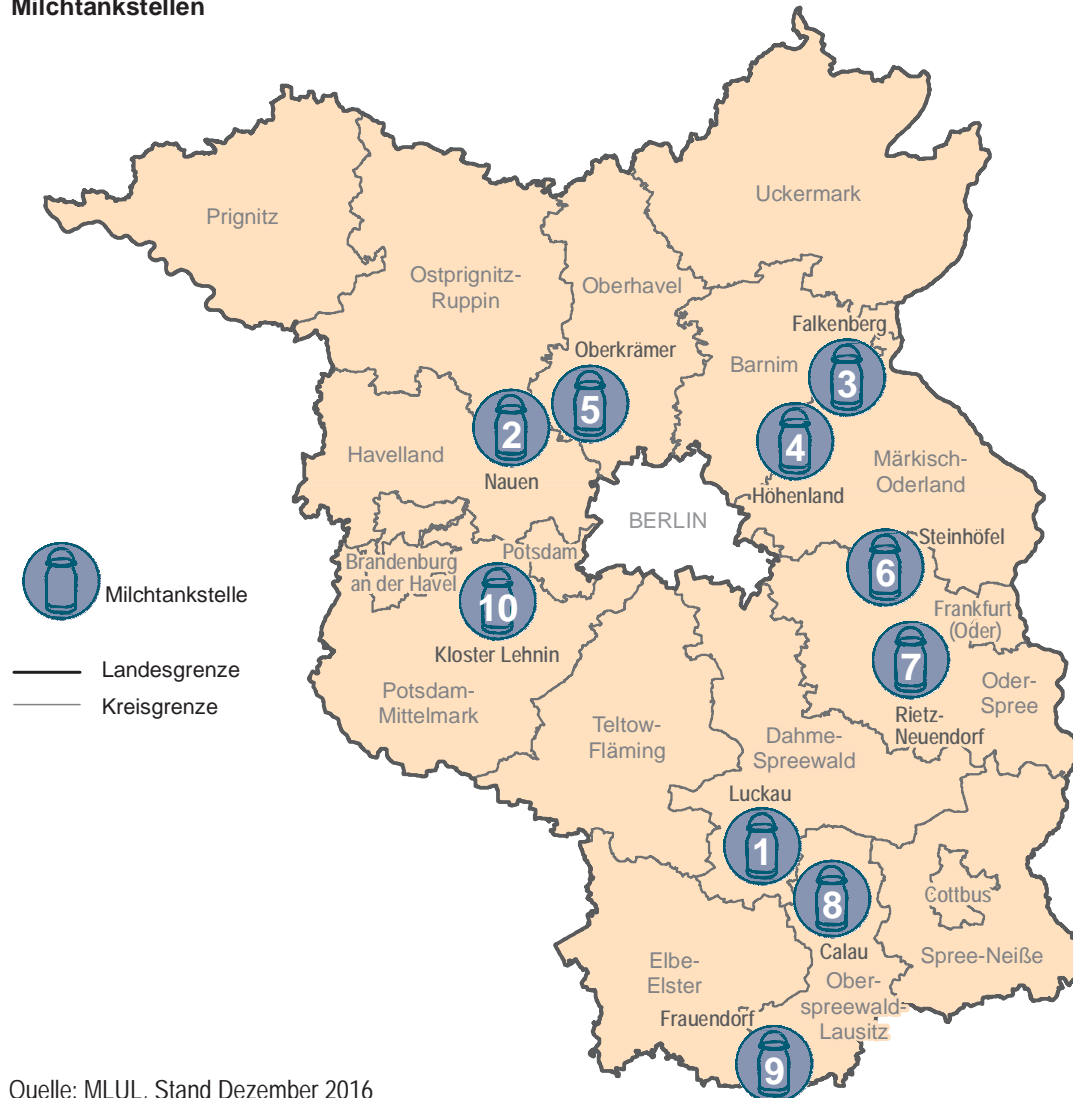
9 Agrargenossenschaft Elster Pulsnitz e. G.

Ruhlander Straße 6
01945 Frauendorf

10 Landkreis Potsdam-Mittelmark

Biohof zum Mühlenberg
Trechwitz Straße 6a
14797 Kloster Lehnin, OT Damsdorf
www.muehlenberg-reiterhof.de

Milchtankstellen



Quelle: MLUL, Stand Dezember 2016

Stutenmilch

Stärkend und gesundheitsfördernd: Dank dieser Eigenschaften ist Stutenmilch, in ihren Inhaltsstoffen der Muttermilch sehr ähnlich, in Osteuropa und Nordasien seit Jahrhunderten bekannt. Inzwischen ist sie auch in der Naturheilkunde hierzulande angelangt und wird therapiebegleitend bei unterschiedlichen Erkrankungen und als Vitalgetränk zur Stärkung des Immunsystems eingesetzt. So hat die Friedrich-Schiller-Universität Jena deutlich positive Effekte bei entzündlichen Darmerkrankungen und Neurodermitis herausgefunden. Bewährt hat sie sich auch bei der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern. Die ursprünglichste Form der Stutenmilchanwendung ist die Trinkkur, die sich über 30 Tage erstrecken sollte.

Derzeit erfolgt die Produktion in Deutschland etwa in 30 Betrieben. Siegfried Dörge aus Rohrlack war einer der Pioniere in den neuen Bundesländern und der erste, der sich in Brandenburg der Gewinnung von Stutenmilch widmete. Der Diplomagraringenieur und seine Frau gründeten 1991 ihr Gestüt „Lindenhof“ und starteten zugleich mit dieser Nischenproduktion. Während in den meisten Betrieben Haflinger zur Gewinnung der Milch gehalten werden, geschieht dies bei Dörge mit Reitpferden unterschiedlicher anderer Rassen. Dörge ist der einzige Stutenmilcherzeuger in Deutschland, der konsequent mit der Hand melkt. Bei den entsprechenden Fähigkeiten und Fertigkeiten geht das Handmelken schneller als das mit der Maschine. Pro Melkgang produziert eine Stute

zirka ein Liter Milch. Zwei- bis dreimal täglich werden die Stuten in zweistündigem Abstand gemolken. Durch eine saubere Melkarbeit steht die Qualität der der maschinell ermolkenen Milch nicht nach. Seit 25 Jahren bekommen die Dörge von ihrem Milchinstitut immer die höchste Bewertungszahl. Auch die Kühlung, das A und O bei der aufwendigen und kostenintensiven Produktion der Milch,



Siegfried Dörge ist ein erfolgreicher Züchter und hat ein Händchen für die Stutenmilchproduktion.

Foto: Karlheinz Schindler



1991 gründeten Siegfried Dörge und seine Frau ihr Gestüt „Lindenhof“, inzwischen mit angeschlossener Pension.
Foto: Karlheinz Schindler

funktioniert so besser. Während die meisten Stutenmilcherzeuger eine Kannenmelkanlage einsetzen, in der die Milch erst mal in der Kanne gesammelt wird, ehe sie zum Kühlen kommt, kühlt Dörge jedes Gemelk sofort.

Das Tagesergebnis von insgesamt etwa 20 Litern (bei ein- bis viermaligem Melken von zehn Stuten) wird anschließend in Viertelliterpackungen portioniert, bei minus 30 Grad eingefroren und ebenso rasch und logistisch effektiv über eine in Rohrlack ansässige Biobäckerei in Berliner Reformhäuser verschickt. Dort ist sie bei minus 20 Grad Celsius sechs Monate haltbar. Stutenmilch sollte nicht pasteurisiert werden, damit die Wirkung der

hitzeempfindlichen Immunglobuline erhalten bleibt. Das ist zugleich auch eine Voraussetzung, um sie als naturbelassene Vorzugsmilch handeln zu können.

Diese unterliegt strengen hygienischen Bedingungen. Regelmäßige tierärztliche Überwachung der Tiere ist Pflicht. Ein kleines Kosmetik-Sortiment, von Cremes über Lotionen bis zu Shampoo, ist bei Siegfried Dörge ebenfalls zu haben. Er betrachtet die Kosmetik als Abrundung seines Konzepts: Stutenmilch ist eben auch ein Schönheitselixier.

EU-Schulmilchprogramm

EU-Schulmilchprogramm will Heranwachsende dazu anregen, sich gesund und ausgewogen zu ernähren. Dafür stellt die Europäische Union - auch vor dem Hintergrund, dass viele Kinder immer seltener zu Hause frühstücken oder eine Pausenverpflegung zum Unterricht mitbringen - Schulen und anderen Bildungseinrichtungen Zuschüsse zur Verfügung. Zum Start 2007/2008 wurden zunächst über das Programm knapp 300 000 Tonnen Milch an Schulen in 27 Mitgliedstaaten verteilt. 2008 wurde die förderfähige Produktpalette erweitert. Seitdem können auch weiterführende Schulen teilnehmen.

Derzeit fördert die EU die Schulmilchversorgung mit jährlich rund 70 Millionen Euro. Davon entfielen auf Deutschland im Jahr 2014 rund 5 Millionen Euro. Die konkrete



Umsetzung des EU-Schulmilchprogramms übernehmen die einzelnen Bundesländer. Auch entscheidet jedes Land selbst darüber, welche Produkte aus der EU-Liste über das Programm bezuschusst werden. Möglich sind weitere Beschränkungen im Hinblick auf die Inhaltsstoffe der Milch oder der Milchprodukte, die im Rahmen des Subventionsprogramms angeboten werden - zum Beispiel eine Begren-

zung des zulässigen Fettgehalts. Selbstverständlich können die EU-Fördermittel durch zusätzliche nationale Gelder aufgestockt werden. Am Schulmilchprogramm können in Deutschland alle Kinder und Jugendlichen teilnehmen, die Kindergärten, Vorschulen, Grund- oder weiterführende Schulen sowie berufsbildende Schulen besuchen.

Auch Menschen mit Behinderung bis zu einem Alter von 25 Jahren bei einem ständigen Aufenthalt in Heimen können in diesen Genuss kommen. Zuschüsse gibt es für Milch, Milchmixgetränke und Sauermilchprodukte, also Joghurt, Buttermilch, Kefir sowie ein größeres Käsesortiment einschließlich fettarmer Sorten. Begünstigt sind pro Schüler und Schultag 250 Milliliter Vollmilch.

Der Verkauf von Schulmilch wird derzeit mit 18 Cent pro Kilogramm unterstützt. Voraussetzung für die Förderung ist, dass die Produkte aus mindestens 90 Prozent Milch bestehen und höchstens 7 Prozent Zucker und Honig enthalten. Die Schulmilchbeihilfe wird in Deutschland nicht unmittelbar an die Kinder oder Schüler ausgezahlt, sondern an die Lieferanten, wobei es sich um Molkereien, Händler oder Direktvermarkter handelt, respektive an die genannten Bildungseinrichtungen oder deren Träger, die die gewährte Beihilfe dann vom Verkaufspreis abziehen. Organisation und Verkauf der Milch und der Milchprodukte übernehmen mancherorts Grundschüler selbst. Für ältere Schüler ist die Gründung einer Schülerfirma eine interessante Option.

5. Milchforschung

Kühe mögen's lieber kühl - Leibniz-Institut Bornim

Die optimale Umgebungstemperatur liegt für Hochleistungskühe etwa bei 0 Grad Celsius. Gesunde Kühe fühlen sich bei einer Lufttemperatur zwischen 7 und 17 Grad Celsius wohl. Dann können sie ihre Leistungsfä-



Am ATB Bornim werden auch Fragestellungen zum Tierwohl untersucht. Foto: Bauernzeitung

higkeit voll ausschöpfen. Je wärmer und feuchter die Umgebung, desto schneller geraten die Kühe in Hitzestress. Prof. Dr. Thomas Amon vom Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie Potsdam-Bornim (ATB) forscht seit 20 Jahren daran, wie Tierwohl objektiv messbar ist. Vor allem die Atemfrequenz und auch die Zahl der Herzschläge sind Parameter, an denen sich das Befinden der Tiere ablesen lässt. Das wird mit Sensoren ermittelt. Nun ist Amons Institut dabei, die Daten für die Steuerung der Belüftung im Stall zu nutzen, damit die Kühe jederzeit optimale Bedingungen vorfinden. „Ziel ist der selbstregulierende Stall“, sagt er. Um das in die Praxis umzusetzen, arbeitet das ATB eng mit den Herstellern von Stalltechnik zusammen. Auch die Stallarchitektur ist Teil des Forschungsobjekt. So soll sich in den offenen Ställen, wie sie heute für die Rinderhaltung üblich sind, die Luft möglichst gut verteilen. Welche Bauweise dafür geeignet ist, erforschen die Wissenschaftler an Stallmodellen im Windkanal des ATB. Die Verteilung von künstlichem Rauch wird darin mit Laserstrahlen gemessen. So können die Forscher sichtbar machen, wie die Luft zu den Tieren gelangt.

Die Anforderungen an die moderne Tierhaltung sind in den letzten Jahren stark gestiegen. Tierhaltungssysteme sollen im Sinne der Nachhaltigkeit nicht nur umwelt-, sondern auch tiergerecht gestaltet werden. So wurde am ATB ein Drei-Säulen-Konzept entwickelt. Es integriert Feldmessungen, physikalische Modellierung und numerische Simulation zu einem Gesamtsystem.

Energieschonende Haltungssysteme mit einer freien Lüftung stellen besondere Anforderungen an die Optimierungskonzepte. Innenräume und Stallklima sind abhängig, insbesondere von Wind, Temperatur und relativer Feuchte. Auch das Windfeld hat entscheidenden Einfluss auf das Stallklima. Emissionen frei gelüfteter Haltungssysteme werden im Wesentlichen durch den Luftwechsel und durch die Verteilung von Gas-, Staub- und Partikelkonzentrationen beeinflusst. Diese sind wiederum eine direkte Folge des Windfelds im Stallinneren und auch außerhalb des Gebäudes. Nur durch die Kombination verschiedener Methoden kann das komplexe Strömungsgeschehen im Stall und in der Umgebung von frei gelüfteten Milchviehanlagen genau abgebildet werden - eine wesentliche Voraussetzung für die Konzeption neuer oder die Optimierung bestehender Anlagen.

In Bornim gehen die Forscher aber noch einen entscheidenden Schritt weiter. Der Klimawandel könnte zu einem Temperaturanstieg und verstärkten Klimaschwankungen führen. Um dafür gerüstet zu sein, hat sich das Institut dem europäischen Forschungsprojekt OptiBarn angeschlossen. Ziel ist regionale und nachhaltige Anpassungsstrategien für die Milchkuh-Haltung zu entwickeln.

Das transnationale Projekt wird im Rahmen der Initiative FACCE ERA-NET Plus „Klima Smart Landwirtschaft“ der Europäischen Kommission finanziert. Dabei arbeitet das ATB mit Partnern in Dänemark, Spanien und Israel zusammen.

Weitere Forschungsprojekte betreffen das Tiermonitoring und die Entwicklung der Melktechnik. Dabei geht es vor allem um die Überwachung der Tiergesundheit und das Wohlbefinden. Es geht darum, Haltungsverfahren hinsichtlich Stressbelastung und Tiergerechtigkeit zu bewerten sowie den Einfluss der Melktechnik auf die Euter- und Milchqualität zu beurteilen. So dienen Pedometer am Fesselbein der Kühe dazu, die Bewegungsaktivität und Liegezeiten aufzuzeichnen. Dadurch können unterschiedliche Haltungssysteme oder Liegemöglichkeiten untersucht werden. Die Aktivitätsmessung wird bereits routinemäßig zur Brunsterkennung genutzt.

Videoaufzeichnungen im Stall erlauben eine exakte Auswertung des Tierverhaltens. Die Stressbelastung lässt sich durch Messung der Kortisolkonzentration oder durch Analyse der Herzfrequenz erfassen. Zur Messung der Körpertemperatur wird die Infrarotthermografie herangezogen. Um den Einfluss der Melktechnik auf das Euter- und Zitzengewebe bei Kühen beurteilen zu können, erfolgen Messungen mit einem tragbaren Ultraschallgerät. Weiterhin wird am schonenden Melken gearbeitet, um einzelne Euterviertel zu entlasten. So wurde ein neuer Melkbecher entwickelt, der bei der Entlastungsphase auch ohne Vakuum am Kuheuter haftet und dafür sorgt, dass bei nachlassendem Milchfluss die Zitzenspitze entlastet wird.

Ausbildung, Untersuchung und Forschung in einer Hand - MLUA Oranienburg

Mit der Gründung der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V. (MLUA) am 1. Juli 1992 wurde die Arbeit des seit 1923 in Oranienburg ansässigen Milch Instituts in den Bereichen Lehre, Untersuchung und Forschung mit dem Ziel fortgesetzt, Ausbildung, Qualitätskontrolle und Grundlagenforschung unter einem Dach zu vereinen.

Oranienburgs milchwirtschaftliche Geschichte reicht bis in das 17. Jahrhundert zurück, als Louise Henriette von Ora-

nien, die Gemahlin des Großen Kurfürsten von Brandenburg, 1653 hier eine Molkerei errichten ließ. Diese diente der Ausbildung von Molkereigehilfen nach holländischem Muster. Auf die Kurfürstin gingen auch die Anfänge der Qualitätsprüfung von Milch im Oranienburger Raum zurück.

Ein wichtiges Arbeitsfeld ist die Untersuchung des Rohstoffs an sich und der daraus hergestellten Produkte. Bundesweit werden analytische Dienstleistungen für Behörden, Unternehmen und andere Institutionen durchgeführt. Mit der Akkreditierung von zirka 410 Prüfverfahren beziehungsweise Prüfungsparametern hält die MLUA dafür ein breit gefächertes Leistungsspektrum bereit. Das Angebot betrifft unter anderem das Erfassen von mikrobiologischen Lebensmittelsicherheitskriterien, die Untersuchung auf Schadkeime und Verderbniserreger, die stoffliche Beschaffenheit wie Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Trockenmasse und auf bestimmte Kennzeichnungstoffe wie Zusatzstoffe, Vitamine und Hitzeindikatoren sowie die sensorische Prüfung hinsichtlich Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz sowie die Deklarationskontrolle. Diese Angebotspalette wird immer wieder aktualisiert und grunderneuert. Pro Jahr werden zirka 80 000 Analysendaten erhoben. All diese Untersuchungen dienen der Qualitätsbestimmung sowie dem Nachweis der Lebensmittelsicherheit und damit der Förderung der Marktfähigkeit und der Imagepflege der Milchprodukte. Zugleich leisten sie einen wichtigen Beitrag zu Gesundheitsfürsorge und Verbraucherschutz. Im Land Brandenburg betreut die



*Die MLUA bildet die überbetriebliche Aus- und Weiterbildung von Milchtechnologien und milchwirtschaftlichen Laboranten.
Foto: Fritz Fleege*

MLUA zirka 30 milchverarbeitende Betriebe im Rahmen der monatlichen Güteprüfung auf Basis von bundes- und landesrechtlichen Bestimmungen. In dem Maße, wie die Zahl der zu betreuenden großen Molkereien infolge des Strukturwandels in der milchverarbeitenden Industrie in den letzten Jahren zurückgegangen ist, nahm die Zahl der Direktvermarkter stetig zu und ist derzeit weiterhin ein sich ausweitendes Tätigkeitsfeld. Im Einzelnen werden im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung außerhalb des Tätigkeitsfelds der MLUA jährlich zirka 1100 Proben untersucht. Zusätzlich führt die MLUA eine sogenannte monatliche Güteprüfung mit rund 3000 Proben im Jahr durch, die durch produktionsbegleitende Kontrollen in den betriebs-eigenen Laboren ergänzt werden.

Eine weitere Säule bildet die Aus- und Weiterbildung. Die MLUA ist für das Einzugsgebiet Brandenburg, Berlin, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Mecklenburg-Vorpommern und Thüringen die zentrale überbetriebliche Ausbildungsstätte für die anerkannten Ausbildungsberufe Milchtechnologe und Milchwirtschaftlicher Laborant. Mit zirka 250 Auszubildenden werden in Oranienburg zirka 20 Prozent des milchwirtschaftlichen Berufsnachwuchses Deutschlands überbetrieblich ausgebildet. Am Standort bietet ein Internat Unterbringungsmöglichkeiten für 40 Jugendliche auf Zeit. Die MLUA führt darüber hinaus Vorbereitungskurse auf die Prüfung zum Molkereimeister und zum Labormeister berufsbegleitend durch. Das Weiterbildungsangebot nehmen jährlich 500 Qualifikanten, von Fahrern der Milchsammelwagen über Milchverarbeiter bis hin zu

Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachung, wahr.

Im Bereich der angewandten Forschung und der experimentellen Arbeiten führt die MLUA anwendungsbezogene Forschungsarbeiten durch, die auf die Optimierung der Produktqualität und die Verbesserung der analytischen Qualitätssicherung abzielen.

Dabei orientiert man sich an den Erfordernissen des Marktes, des Lebensmittelrechts und der Gesundheitsfürsorge für die Verbraucher. Der Fokus liegt auf der Entwicklung, Normung und Validierung von chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Prüfverfahren im nationalen und internationalen Bereich. Einen Schwerpunkt bildet die Sammlung von Daten, beispielsweise zur Unterscheidung von konventionell und biologisch erzeugter Milch. Die Ermittlung ernährungsphysiologischer Daten der Milch von Exoten wie von Ziege, Schaf und Büffel nimmt einen immer breiteren Raum ein.

Ställe für die Forschung - LVAT Groß Kreutz

Die Lehr- und Versuchsanstalt für Tierzucht und Tierhaltung (LVAT) in Groß Kreutz wurde 1993 gegründet. Seitdem hat sie sich zur wichtigsten praktischen Versuchsbasis im tierischen Bereich für das Brandenburger Agrarministeriums entwickelt. Sie gehört zu den besten Einrichtungen im Land in Fragen der Nutztierforschung und ist deshalb 2016 vom Land mit dem Leibniz-Institut für Agrartechnik Bornim (ATB) mit der Erarbeitung eines Tierschutzplans beauf-



Die Kälber kommen zunächst in Einzeliglus unter.

Foto: Fritz Fleege

trägt worden. Hier erfolgen Leistungsprüfungen für Rinder, Schweine und Schafe. Versuche zur Optimierung der Umweltbedingungen dienen sowohl der wissenschaftlichen Arbeit als auch der Aus- und Weiterbildung. Studenten von Agrar- und Veterinärfakultäten absolvieren Praktika. Eine Biogasanlage dient Untersuchungs- und Demonstrationsaufgaben. Hunderte Besucher aus dem In- und Ausland informieren sich hier jährlich über die Entwicklung der Tierhaltung in Brandenburg.

Im Mittelpunkt der Forschungstätigkeit in Groß Kreuz stehen seit Jahren die Milchrinder. Für sie wurde 1998 ein Kuhstall gebaut, in dem Melkroboter Platz fanden. Das war der erste Neubau mit derartiger Technik in Deutschland. 2014 erfolgten weitere umfangreiche Baumaßnahmen, um den gestiegenen Anforderungen an das Tierwohl, den Tierschutz, die Versuchsbedingungen

und die Bewirtschaftung gerecht zu werden. So wurde für die trockenstehenden Milchkühe ein neuer Tiefstreu-stall mit drei separaten Abkalbbeboxen errichtet. Ein Teil der laktierenden Kühe wird nun in einem modernisierten Stall gehalten. Dieser bietet Platz für 60 Kühe und ist mit Tiefliegeboxen und mit planbefestigten Laufgängen ausgestattet. Das Melken der Kühe erfolgt mit einem Melkroboter. Im zuerst errichteten Stall wurden die Hochboxen mit Gummibelägen ausgestattet. Der Spaltenboden ist im Futtergang mit Gummimatten ausgelegt, um die Trittsicherheit in diesem Bereich zu verbessern.

Heute sind beide Kuhställe mit der neuesten Generation der Melkroboter ausgerüstet. Hinzu kommt noch ein Melkstand mit MultiLactor-Technik, die sich durch euterschonendes Melken auszeichnet. Dort werden frischlaktierende beziehungsweise kranke Tiere gemolken. Alle Kühe erhalten Total-Misch-Rationen. Im großen Kuhstall wird das Futter noch mit einem Roboter täglich mehrmals zum Fressen herangeschoben, was zur höheren Futteraufnahme beiträgt. Die Ställe sind hoch und luftig gebaut. Für das Tierwohl sorgen auch Lüfter und LED-Lampen, die über Sensoren gesteuert werden.

Die Kühe sind in fünf Gruppen eingeteilt, wobei Detlef May, Geschäftsführer der LVAT, vor allem auf eine hohe Auslastung der teuren Melktechnik achtet. So befinden sich in den beiden Hochleistungsgruppen jeweils 52 bis 57 Tiere. Sie kommen bei drei Melkungen je Tag im Durchschnitt auf 40 Kilogramm Milch. In der dritten Grup-

pe sind 70 bis 75 Altmelker untergebracht, die im Durchschnitt bei 2,6 Melkungen je Tag 28 Kilogramm Milch geben. Ziel ist es, je Melkroboter und Tag über 2000 Kilogramm Milch zu gewinnen,.

Ein Computerprogramm erfasst nicht nur die Milchmenge und das Melkintervall, sondern auch die Zellzahl. Hinzu kommen Informationen über die Bewegungs- und Wiederkauaktivität der Kühe. Jedes Tier trägt am Halsband ein Messgerät. Am Computer oder auf dem Smartphone kann dann die Herdenverantwortliche alle Daten von jeder Kuh oder jeder Gruppe abrufen. Daraus lässt sich ableiten, zum Beispiel welche Kuh nicht zum Melken gegangen ist und herangetrieben werden müsste oder welches Tier brünstig sein könnte. Sinkende Milchleistung weist auch auf Futterprobleme oder Erkrankungen im Anfangsstadium hin.

Die trockenstehenden Kühe erhalten in Groß Kreuz Auslauf oder Weidegang. Vor dem Kalben kommen sie in den zuletzt errichteten Stall, wo sie in Einzelboxen auf dicker Einstreu abkalben. Danach verbleiben sie noch eine Woche dort und werden im Melkstand mit der MultiLactor-Technik gemolken. Danach kommen sie in eine Gruppe der Hochleistungstiere unter, wo sie zum Melkroboter gehen und dort zusätzlich Kraftfutter erhalten. Die Kälber- und Jungrinderaufzucht ist ebenfalls in den Betrieb integriert. Die ersten Lebenstage verbringen die Jungtiere in Einzelglug mit Auslauf und erhalten Kolostalmilch. Später werden sie in Gruppenbuchten auf Stroh

am Tränkeautomaten versorgt. Als Jungrinder laufen sie im Zwei-Raum-Stall mit Strohliegebereich und ganzjährig im Auslauf oder auf der Koppel.

Die Milchkuhherde ist aktiv in die Aus- und Weiterbildung von Landwirten und Studenten integriert. So werden die praktischen Übungen der Kurse vom Institut für Fortpflanzung landwirtschaftlicher Nutztiere in Schönow (IFN) zum Besamungsbeauftragten und zur Ovardiagnostik an der LVAT durchgeführt. Studenten der Agrarwissenschaften, Veterinärmedizin und der Biologie können in Groß Kreuz erste praktische Erfahrungen zur Haltung und zum Management von Milchkuhherden



In neuen Stall können die Kühe in eingestreuten Tiefliegeboxen ruhen. Sie haben Ausblick nach draußen.

Foto: Fritz Fleege

sammeln. Darüber hinaus wird die Herde von Kooperationspartnern für verschiedene Versuchsanstellungen mit dem Schwerpunkt in den Bereichen Haltung, Tiergesundheit, Melk- und Sensortechnik genutzt. So geht es in zwei Promotionen um optimierte, tierspezifische Stallklimatisierung. Ziel ist, den Temperaturstress bei Kühen zu reduzieren. Das Leibniz-Institut für Agrartechnik Bornim (ATB) verfügt hier über ein Prüflabor für Milchmengenmessgeräte. Auch auf dem Gebiet der Zucht leistet die LVAT ihren Anteil. Sie liefert vor allem Gesundheitsdaten von Töchtern genomisch gefesteter Bullen an den Rinderzuchtverband Berlin-Brandenburg. Im Rahmen des Programms Testherde leiten sich daraus Zuchtwerte für Mastitisanfälligkeit, Kalbeverlauf und Klauengesundheit ab. Viele Forschungsaufgaben werden in Kooperation mit den entsprechenden Anstalten in Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt und Sachsen bearbeitet.

Erfolg baut auf Tradition - Rinderzuchtmuseum

Über ein Museum zum Thema Rind verfügt der kleine Ort Groß Kreutz, westlich von Potsdam. Einst unter dem Dach eines alten Fachwerkhäuses untergebracht, präsentiert sich seit gut zwei Jahren das Rinderzuchtmuseum im Neubau des Rinderzuchtverbands Berlin Brandenburg eG. Unter der Regie von Dieter Dehame wurde über Jahre gesammelt, was die Rinderzucht in der Region Brandenburg hervorgebracht hat, von den Ursprün-



*Museumsutensilien zur Tierkennzeichnung mit Ohrmarken
Foto: Fritz Fleege*

gen bis zur Gegenwart. So nahm die organisierte Rinderzucht 1884 in der Prignitz ihren Anfang. Bald darauf entstanden die Rinderzuchtverbände Ruppin-Havelland, Mittelmark, Niederlausitz, Neumark und Uckermark. Mit der Milchviehhaltung ging es deutlich voran. Dies belegen Herdbücher mit Nachweisen über Abstammung und Leistung der Rinder. Neben reichlich Milch mit höherem Fettgehalt wurde bei den Deutschen Schwarzbunten Niederungsrindern (DSN) eine bestimmte Größe und Bemuskelung angestrebt. Die Herde von Paul Zander vom Lehngut Damme erreichte schon in den 1930er Jahren eine durchschnittliche Jahresleistung von 7146 Kilogramm Milch mit 3,92 Prozent Fett. Auch Requisiten über Tierkennzeichnung und Milchleistungskontrolle sowie künstliche Besamung finden Platz im Museum.

Ein besonderer Abschnitt widmet sich der staatlich gelenkten Rinderzucht in der DDR, wo in den 1970er und 1980er Jahren das Schwarzbunte Milchrind (SMR) gezüchtet wurde. Um Milchinhaltsstoffe und Milchleistung weiter zu steigern, wurden zunächst Jersey- und dann Holsteinrinder eingekreuzt. So entstand ein mittelrahmiges Milchrind.

Nach 1990 rückten auf höchste Milchleistungen veranlagte Holsteinrinder in den Mittelpunkt. Die Brandenburger brachten bald Spitzenbullen, wie Eminenz und Laudan hervor. Eminenz zeichnete sich mit 93 Punkten als höchstbewerteter Vererber in Deutschland aus. Von Laudan wurden über 700 000 Spermaportionen weltweit verkauft. Die präparierten Köpfe beider Bullen zählen nun zu den auffallendsten Exponaten im Museum. Wenige Jahre später führte der RBB-Bulle Guarini die Top-Liste der töchtergeprüften Bullen in Deutschland an. Bald danach stand Suran an erster Stelle. Auch was die Milchleistung der geprüften Kühe betrifft, nimmt Brandenburg im deutschlandweiten Vergleich seit Jahren Spitzenplätze ein. So kamen im Kontrolljahr 2014/2015 die etwa 154 000 geprüften Kühe auf eine durchschnittliche Jahresleistung von 9 425 Kilogramm Milch mit 3,96 Prozent Fett und 3,36 Prozent Eiweiß.

Einen gebührenden Platz in der Ausstellung nimmt der erst 1934 gegründete Landesverband Kurmärkischer Rindviehzüchter e.V. ein. Dieser Verband bestand nach Kriegsende im westlichen Teil Deutschlands fort. Sein

Vermögen wurde 2001 dem Rinderzuchtverband Berlin-Brandenburg eG übertragen, womit neben Fördermitteln vom Land, Eigenmitteln und Krediten das neue Vermarktungszentrum und das Verwaltungsgebäude in Groß Kreutz errichtet werden konnten, worin sich nun auch das Museum befindet. Dank beharrlicher Arbeit ist der Verband nun schuldenfrei. Er sieht sich in der Tradition der brandenburgischen Rinderzucht und hat sich zur Aufgabe gestellt, deren Geschichte aufzuarbeiten und darzustellen.



Saskia Meier führt mit Fachwissen durch das Rinderzuchtmuseum. Foto: Fritz Fleege

6. Wo Grünes wächst, gibt es Rinder

Die weltweite Milcherzeugung ist in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen 2015 wurden etwa 800 Millionen Tonnen Milch erzeugt. Die meiste Milch stammt mit 650 Millionen Tonnen von Kühen. Hinzu kommen noch etwa 100 Millionen Tonnen von Büffeln und 40 Millionen Tonnen von Schafen, Ziegen und Kamelen. Die Steigerungsraten liegen jährlich bei etwa 3 Prozent. Größte Milcherzeuger mit rund 150 Millionen Tonnen Jahresproduktion sind die Länder der Europäischen Union. Ähnlich viel produziert bereits Indien. In den USA werden 90 Millionen Tonnen erzeugt und in Neuseeland 20 Millionen Tonnen. In Europa ist Deutschland der größte Milcherzeuger mit 31 Millionen Tonnen, gefolgt von Frankreich, Großbritannien und Polen.

In den letzten Jahrzehnten stieg der weltweite Milchbedarf schneller als das Aufkommen. Erst ab 2014 ist der Absatz ins Stoppen geraten. Dazu beigetragen haben vor allem das Einfuhrverbot Russlands für Lebensmittel, darunter auch Milchprodukte aus den EU-Ländern und den USA sowie aus Kanada und Australien. Deutlich geringere Importe verzeichnete auch China. Und Kriege im mittleren Osten sowie der Preisverfall bei Erdöl drosselten ebenso den Kauf von Milchprodukten in diesen Ländern.

Bleibt zu hoffen, dass sich die Situation in der Welt bald wieder normalisiert. Schließlich leben 7,2 Milliarden Menschen auf der Erde. Mit steigendem Einkommen wächst

auch der Bedarf an Lebensmitteln, so auch an Milchprodukten. Im Durchschnitt werden je Einwohner und Jahr 108 Liter Milch beziehungsweise Verarbeitungsprodukte verbraucht, also etwa ein Viertel Liter je Tag und Kopf. In Deutschland und den meisten entwickelten Ländern beträgt der tägliche Verbrauch nahezu einen Liter.

Verteilung in der Welt

Industrieländer

(Europa, Nordamerika, Israel, Neuseeland, Australien, Südafrika)

80 Millionen Milchkühe,

400 Millionen Tonnen Milch

Schwellenländer

(China, Indien, Pakistan, Brasilien)

300 Millionen Milchkühe

300 Millionen Tonnen Milch

Entwicklungsländer

(Afrika, Asien)

400 Millionen Kühe

100 Millionen Tonnen Milch

Deutschland

Die Vielfalt von der See bis zu den Alpen und vom Osten bis zum Westen ist groß. In etwa 80 000 Betrieben werden 4,2 Millionen Milchkühe gehalten, im Norden überwiegend Holsteinkühe und im Süden Fleckvieh und Braunvieh. Manche genießen sommerliche Weidewirtschaft andere ganzjährige Stallhaltung. Die Kühe geben im Durchschnitt etwa 8 200 Kilogramm Milch je Tier und Jahr. Es gibt professionell gemanagte Unternehmen mit großen Milchviehanlagen in den neuen Bundesländern, die mit moderner Technik für die Zukunft gerüstet sind.

Im Nordwesten, Westen und Süden Deutschlands sind Milchviehbetriebe über Generationen gewachsen, die sich ebenfalls auf die Zukunft vorbereiten. Sie alle wirtschaften mit Bodenständigkeit und Liebe zur Kuh, mit überlieferten Erfahrungen und mit dem Know-how, das sie von Universitäten, Studienreisen oder Praktika aus aller Welt mitgebracht haben. Dass bei aller Globalisierung die bäuerlichen Traditionen gepflegt und die regionalen Besonderheiten bewahrt werden, wird dabei nicht nur in Bayern deutlich.



In Deutschland werden die meisten Kühe in Liegeboxenlaufställen gehalten. Foto: Fritz Fleege

Nord- und Mitteleuropa

Die Kosten senken - das ist das Ziel auch vieler Milchviehalter im Norden Europas. Der Weg dorthin ist sehr verschieden: Während die Iren dank perfekter klimatischer Verhältnisse auf Weidehaltung und kluges Management setzen, bauen die Briten auch auf intensives Züchten. Die Norweger, Schweden und Dänen investieren vor allem in Melkroboter,

automatische Melkkarussells, automatisierte Fütterung und elektronische Managementsysteme. Die skandinavischen Länder erleben damit derzeit einen rasanten Strukturwandel in der Milchviehhaltung. Vor allem aber sorgt der Kostendruck für neue Ideen von der großen Erfindung bis zur kleinen Veränderung im Stallalltag, vom raumoptimierten Gebäude bis zum Rückgriff auf die effektive Bauweise der Vorfahren.



*In Schweden sind viele Kuhställe mit automatischen Melksystemen ausgerüstet.
Foto: Fritz Fleege*

Südeuropa

Norditalien ist Milchviehland. Der Rohstoff wird seit fast tausend Jahren zu extrahartem Käse verarbeitet. An dessen Rezeptur hat sich wenig verändert, aber die Nachfrage ist größer und damit der Milchbedarf und die Struktur der Milchviehbetriebe. In Portugal wird die Produktion von Milch dagegen noch immer als Marktlücke erkannt. Große Betriebe, die nach und nach entstehen, modernste Technik einsetzen und mit ihrem wirtschaftlichen Erfolg diese Lücke ausfüllen wollen, haben es schwer, sich gegen die vor allem kleineren Milchviehhalter und damit gegen das Traditionelle durchzusetzen. Spaniens Milchviehhalter trotzen der schon fast afrikanischen Hitze in einigen Gebieten ihres Landes. Sie setzen dort, wo einst die Mauren aus Tunesien, Algerien und Marokko das Land eroberten, auf gezielte Stallkühlung und bewässerte Äcker - wie in Nordafrika.

Osteuropa

Die osteuropäische Landwirtschaft ist im Umbruch. Die Milchviehhalter in Polen, Tschechien und der Slowakei versuchen, ihren Platz in der Europäischen Union zu finden. Das ist trotz neuer Technik, modernisierter Ställe und eines großen Willens, an die Leistungen der westeuropäischen Betriebe Anschluss zu finden, leichter gesagt als getan. Zwar unterstützt die Europäische Union die Bauern bei der Modernisierung der technischen Infrastruktur in den Betrieben, doch für den Zugang zum weitgehend gesättigten Markt braucht es Ausdauer und Ideen. Anders ist es in Russland. In atemberaubender Geschwindigkeit

entstehen große Milchviehanlagen, die der Staat ebenso großzügig fördert wie die vielen Kleinerzeuger. Investoren lockt das große Geschäft.

Westeuropa

Hier beweist sich, dass Milchvieh sowohl in den flachen Niederlanden als auch an den französischen Küsten, in Mittelgebirgsregionen und sogar in den Hochalpen bestens gedeiht. Jeder hält es auf seine Weise. Die Niederländer und die Belgier setzen auf Innovation und - so gut es bei begrenzten Flächen geht - auf Weiden. Noch günstigere Bedingungen für das Milchvieh bietet die grü-



*In Irland können die Kühe zehn Monate im Jahr grasen.
Foto: Fritz Fleege*



Im Baltikum wird viel Rotvieh gehalten. Foto: Fritz Fleege

ne Insel Irland, wo die Rinder fast das ganze Jahr über grasen können. In den Alpen, vor allem in Österreich und der Schweiz, hilft züchterisches Geschick, um den strukturellen Nachteil der Höhenlagen auszugleichen. Nicht zuletzt haben die Bauern der Alpenländer auch die Vorzüge der zwischenzeitlich aus der Mode gekommenen Almbewirtschaftung wiederentdeckt. Die Franzosen setzen auf Vielfalt - bei der Art und Weise der Milchviehhaltung und bei den Rassen.

Baltikum

Das Baltikum hat sich auf den Weg gemacht: Die nach der Unabhängigkeit zersplitterten Strukturen ordnen sich, in der Milchviehhaltung setzen sich zunehmend größere Betriebe durch, die sich mithilfe der Europäischen Union schnell entwickeln. Während kleinere Betriebe vor allem für den Eigenbedarf produzieren, beliefern große Unternehmen den Markt. Das Potenzial ist längst nicht ausgeschöpft. Zwar ist Estland mit einer Milchleistung von

mehr als 7 100 Litern pro Kuh und Jahr wieder das Milchland im Baltikum, aber auch Lettland und Litauen setzen mit Erfolg auf moderne Tierhaltung, computergestützte Zucht und neueste Melktechnik. Damit werden auch dort fast 5 000 Liter Milch pro Kuh im Jahr erreicht.

Balkan

Noch immer dominieren auf dem Balkan kleine, private Höfe, die nicht selten vor allem für den Eigenverbrauch

produzieren. Doch während die einen aufgeben müssen, haben sich andere Milchviehhalter auf den Weg gemacht. Sie investieren - auch mit EU-Hilfe - in moderne Stallungen und Zuchtvieh, in Melkanlagen und Molkereien. Während kleinere Betriebe vor allem auf die eigene Kraft setzen, gehen größere Unternehmen Bindungen mit international agierenden Holdings, Aktiengesellschaften und Investmentfonds ein. Die Milchviehhaltung und das Molkereiwesen befinden sich mitten in einer Umbruchphase.



Auf dem Balkan wurden in den letzten Jahren viele Milchviehställe modernisiert. Foto: Fritz Fleege



In Neuseeland sind die Rinder ganzjährig auf der Weide. Foto: Fritz Fleege

Ozeanien

Australien und Neuseeland produzieren Milch nach Marktgesetzen. Es gibt weder Beschränkungen noch Subventionen. Während die Australier weit mehr Mastrinder als Milchvieh halten, boomt in Neuseeland vor allem die Milchproduktion. Die Milchviehhalter Australiens suchen stets nach der Molkerei, die gerade den besten Preis bezahlt. Dagegen verarbeitet in Neuseeland ein einziges Unternehmen

fast das gesamte Milchaufkommen des Landes. Die Bauern wollten Konkurrenz im eigenen Land vermeiden. Stattdessen bestimmt der Milch-Exportweltmeister Neuseeland die Milch-Weltmarktpreise mit. Zur gleichen Zeit, da immer mehr australische Molkereien von Global Playern aufgekauft werden, baut Neuseelands große Molkereigenossenschaft neue Standorte auf - auch in Australien.

Amerika

Im Norden wie im Süden waren die europäischen Eroberer und ihre Kühe einst Ausgangspunkt für die Milchviehhaltung. Auf dem ganzen Kontinent helfen reitende Rinderhirten bei der Arbeit - im Norden die Cowboys, im Süden die Gauchos. Dennoch glänzt der Norden trotz weit ungünstigerer natürlicher Bedingungen mit Hochleistungskühen, Spitzengenetik und einer florierenden Milchwirtschaft. Im

Süden kämpfen die Farmer trotz idealen Klimas und fruchtbarer, fast unendlicher Weideflächen um eine effektive Milchviehhaltung. Während es in Kolumbien an Logistik und Zuchtzielen fehlt, verliert Argentinien gerade seinen Ruf als Rindfleischnation, auch weil das Land jetzt beim Sojaexport Weltspitze ist.



In den kalten Regionen Kanadas brauchen die Kühe gedämmte Ställe. Foto: Fritz Fleege



Um mehr Milch zu erzeugen, werden Watussirinder werden mit europäischen Rassen gekreuzt. Foto: Fritz Fleege

Afrika

Marokko hat in die Milchwirtschaft investiert um die Ernährungssituation der Bevölkerung zu verbessern. Im ostafrikanischen Kenia verzichtet die Regierung trotz Milchmangels auf Importe, schützt den Binnenmarkt und damit auch die Einkommensquelle zahlloser kleiner Milchbauern. Die Kenianer investieren zunehmend in Vieh und Technik, die keinen Importzöllen unterliegen. Das westafrikanische Uganda hatte die Milchwirtschaft

auf Druck von Weltbank und Internationalem Währungsfonds liberalisiert und erlebte ein Molkereiersterben. Milch ist knapp, auch weil es schwierig ist, sie unverdorben bis zur Molkerei zu transportieren. In Südafrika dominieren Farmen, die während der Apartheid entstanden sind. Subventionierte Importprodukte aus der EU machen der einheimischen Milchwirtschaft zu schaffen.

Asien

Vom Großbetrieb bis zum Bauern mit zwei oder drei Milchkühen, vom Langzeit-Zuchtprojekt bis zur rasanten Modernisierung der Milchviehwirtschaft, von zentralistisch gesteuerter Produktion über am Markt orientierte Genossenschaften bis hin zu Milch-Aktiengesellschaften, von hohen Investitionen bis zur Produktion mit kleinstem

Budget findet sich das alles auf dem asiatischen Kontinent. Zugleich ist es der Kontinent der Spitzenleistungen: In Saudi-Arabien steht die größte Milchviehanlage der Welt. Indien produziert weltweit die meiste Milch. Und Israels Kühe halten den Rekord in der Milchleistung pro Jahr.



In Indien und China sind Wasserbüffel weit verbreitet. Foto: Fritz Fleege

7. Gläserne Produktion

Hakenberger Fleisch GmbH
Fehrbelliner Straße 3 a
16833 Hakenberg
(gegenüber dem Hakenberger Denkmal)

Bauernkäserei Wolters GmbH
Bandelow 50/81
17337 Uckerland
Tel.: 039740/20572
Fax.: 039740/20573
info@uckerkaas.de
www.uckerkaas.de

Hemme Milch GmbH & Co.KG
Heideweg 4
16278 Angermünde/OT Schmargendorf
Tel.: 03331/252525
Fax: 03331/252526
uckermark@um-hemme-milch.de
www.um-hemme-milch.de

Ziegenkäserei Karolinenhof
Karolinenhof 1
16766 Kremmen
info@guter-ziegenkaese.de

Rinderzuchtmuseum Brandenburg
Lehniner Straße 9
14550 Groß Kreutz
Tel.: 033207/533-055
info@rinderzucht-bb.de

**Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt
und Landwirtschaft des Landes Brandenburg**

Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, Haus S
14467 Potsdam

Telefon: 0331/866 72 37

Fax: 0331/866 70 18

pressestelle@mlul.brandenburg.de

www.mlul.brandenburg.de

