

Hintergrundinformation

Landwirtschaftlicher Kreisverband Münster



Kontakt:

Laura Jacobs, Referentin für regionale Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Landw. Kreisverbandes Münster
Schorlemer Straße 15 · 48143 Münster
Telefon: 0251 4175-138 · E-Mail: Laura.Jacobs@wlv.de

Moderne Milchviehhaltung

Münster <WLV> In Münster werden auf fast 30 Betrieben rund 2.000 Milchkühe gehalten. Eine Kuh kalbt im Alter von zwei Jahren, zuvor ist sie neun Monate tragend. Durch die Geburt des Kalbs kann die Kuh Milch geben. Das Kalb kommt dann in die „Kinderstube“ und bekommt besondere Nahrung, die Kuh wird gemolken, damit die Milch verwendet werden kann. Die Milchleistung steigt nach der Geburt des Kalbs an, fällt in den nächsten zehn Monaten dann langsam wieder ab. Mit der Geburt des nächsten Kalbes beginnt der Prozess der Laktation wieder von vorne. Milcherzeuger halten auf ihren Höfen derzeit zwischen 40 und 120 Kühe.

Im Durchschnitt gibt eine Kuh etwa 8.500 Liter Milch pro Jahr und ca. 25 bis 30 Liter am Tag. Damit die Kuh die Milchleistung erbringen kann, benötigt sie ein vollwertiges Futter: Etwa 40 Kilogramm Silage, 0,4 Kilogramm Stroh und sieben Kilogramm Kraftfutter, außerdem säuft sie täglich zwischen 80 und 120 Liter Wasser. Die Futtermittel werden auf dem Bauernhof selbst produziert: Das Gras von den Weiden wird zu Grassilage verarbeitet, Mais zu Maissilage. Zugekauft wird das Kraftfutter, welches jeder Kuh individuell nach ihren Bedürfnissen zugeteilt wird. Dafür tragen die Kühe am Halsband einen Transponder mit Chip. Mit dieser modernen Technik im Stall kann der Landwirt auch die Herde überwachen.

Zwei Mal täglich werden die Kühe gemolken – je nach Betrieb z.B. am Fischgrätenmelkstand, am Melkkarussell oder am Melkroboter. Zur Gewährleistung eines Höchstmaßes an Hygiene muss das Euter vor dem Melken gründlich gereinigt werden und der Melkraum nach jedem Melken frisch geputzt werden. Die Milch wird auf dem Bauernhof in Tanks von 2.000 bis 4.000 Litern auf vier Grad heruntergekühlt. Dort holt der Tankwagen sie alle zwei Tage ab. In der Molkerei wird die Rohmilch weiter verarbeitet. Das gängigste Verfahren ist

die Pasteurisierung. Dafür wird die Milch auf 75 Grad erhitzt. Durch das kurze Erhitzen bleiben die Vitamine nahezu völlig erhalten. Das Pasteurisieren ist vorgeschrieben, eine Ausnahme gilt nur für Rohmilch oder Vorzugsmilch. Dann kann die Milch zu einer Vielfalt an Produkten weiterverarbeitet werden. Eine Kuh gibt im Durchschnitt 25 bis 30 Liter Milch am Tag. Daraus lassen sich Trinkmilch, Käse, Quark, Joghurt, Butter und Sahne herstellen. Eine Milchkuh versorgt etwa 20 bis 25 Personen Tag für Tag mit Milch und Milchprodukten. Im Durchschnitt verzehrt ein Mensch in Deutschland 340 Kilogramm Milch, Butter und Käse pro Jahr.

Vom Melken auf dem Bauernhof über den Transport im Tankwagen und die Produktherstellung bis hin zum Verkauf im Kühlregal findet eine lückenlose Dokumentation statt.

Milch und Milcherzeugnisse sorgen mit ihren wichtigen Bestandteilen für Wohlbefinden sowie für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Insbesondere Kalzium hat für den Knochenaufbau von Kindern eine große Bedeutung. Wer Milch erzeugt und verarbeitet, sichert eine gesunde Ernährung, eine gesunde Umwelt und eine gesunde mittelständische Wirtschaft im ländlichen Raum. Über die Milcherzeugung wird auch das ökologisch wertvolle Dauergrünland optimal genutzt. Auf diese Weise prägt die Milchviehhaltung die Landschaft in einzigartiger Weise und verleiht ihr auch für den ländlichen Tourismus eine hohe Attraktivität.

Um die Bedeutung der Milch umfassend zu würdigen, findet weltweit in jedem Jahr am 1. Juni der Internationale Tag der Milch statt. Er wurde von der Welternährungsorganisation (FAO) ins Leben gerufen, um auf die weltweite Ernährungssituation hinzuweisen und diese zu verbessern. Bereits seit Ende der 1950er Jahre wird in Deutschland, aber auch in zahlreichen Ländern Europas und in Übersee, dieser Tag gefeiert.