



Ausgemolken: Die Turbokuh

Von Sabine Weitzel

Milch

Nur der Schein ist
wirklich rein



- 3 Milch
- 6 Quark
- 8 Käse
- 10 Molke
- 18 Gläserner Sarg
- 21 Morbus Crohn
- 25 Facts & Artefacts
- 32 Die besondere Latrinenparole
- 29 Impressum

2 / 2009
15. Jahrgang

In einem Land, in dem Milch und Honig in rauen Mengen fließen, futtert das Volk „Analog-Käse“ und „Honigkuchen“ auf Invertzuckerbasis. Derweil treten die Milchseen inmitten malerischer Butterberge über die Ufer; Seen, die mit viel züchterischer und agrarwissenschaftlicher Expertise befüllt wurden.

So hat die Rasse Holstein-Friesian (Kürzel: HF) ihren Milchausstoß in den letzten 50 Jahren verdreifacht. Da die Milchquote die Milchmenge jedoch begrenzt, stehen heute weniger Tiere im Stall. Den Landwirt freut's. Weniger Ställe, weniger Futter und vor allem weniger Genehmigungsverfahren schonen Geld und Nerven.

Die Holstein-Friesians verdanken wir amerikanischen Züchtern, die einst unsere Schwarzbunten in Turbokühe verwandelt haben. Die HF-Kuh dominiert heute die Rinderzucht der Welt. Sie kann in ihrem Leben drei Sattelzüge à 30.000 Liter Milch liefern. Das klingt zwar gigantisch, doch Rindviecher mussten schon immer viel leisten: Sie wurden als „Zugmaschinen“ vor Pflug und Wagen gespannt.

HF-Kühe müssen heute nicht mehr ackern, sie sind allein Milchproduzentinnen. Voraussetzung sind luftige,

helle Ställe, freie Bewegung, bequeme Liegeflächen, breite Fressplätze und saubere Tränken. Hinzu kommen Scheuerbürsten, eine ausgeklügelte Fütterung, sorgfältig gewartete Melkmaschinen und eine Klimaanlage. Tierschützer sind entzückt, Veterinäre sprechen euphorisch von einem „Wellnesshotel“.

Tierische Heizung

Ein luftiges und komfortables Domizil sollte heutzutage für alle Kühe, ganz gleich, ob Turbomilchspender oder Landrasse, selbstverständlich sein. Die muffigen, dunklen Ställe gehören allmählich der Vergangenheit an.

Sie waren aber alles andere als ein Ausdruck von Ignoranz. Im Gegenteil: Über den niedrigen Stallungen lag die Wohnung der Familie. In Norddeutschland teilten sich Mensch und Vieh das Hallenhaus. Damit die tierische Heizkraft nicht verpuffte, mussten die Fenster klein bleiben. Sie ließen zwar nur wenig Licht herein, aber auch nur wenig Wärme heraus - Energiesparhäuser eben.

Buletten statt Milch

Auch wenn der Bauer seine Stube heute mit Öl heizt, der Mehrheit der HF-Kühe nützt selbst der luxuriöseste Stall nicht viel, da sie die avisier-

ten 100.000 Liter Lebensleistung eh nicht schaffen. Nach zwei Laktationen werden die meisten „verschrottet“, wie der Tierarzt sagt. Eine Turbokuh soll bereits nach ihrem ersten Kalb 10.000 Liter Milch liefern. Zum Vergleich: Um ihr Kalb satt zu bekommen, würden 400 Liter locker reichen. Weil die Mütter möglichst mager sein sollen, damit kein Gramm Futter vergeudet wird, sind viele schon nach der ersten Laktation „fertig“.

Statt die Melktechnik den Milchdrüsen anzupassen, haben die Züchter den umgekehrten Weg beschritten. Damit die Milch flott in den Tank pullert, wurden die Euter der HF-Kühe zu Energiespar-Zapfanlagen umgezüchtet. Leider sind die lockeren Strichkanäle der Zitzen Schnellstraßen für Keime, die nun leicht in die Milchdrüsen eindringen. Dem Landwirt werden jodhaltige Zitzentauchmittel angedient. Da sie oft genug versagen, enden die blutjungen Tiere wegen einer Euterentzündung im Schlachthof. Damit kehrt die Holstein-Friesian von der Milchspenderin unfreiwillig wieder zu ihrem Ursprung zurück: der Schwarzbunten, einem Zweinutzungsgrind für die Milch- und Fleischerzeugung.

Die Milch verschüttet

In der Praxis schlachtet heute ein Betrieb mit 50 Stück Vieh im Schnitt 35 Kühe, bevor sie in der vierten Laktationsperiode ihre höchste Jahresleistung erreicht haben. Nach sechs Laktationen sinkt die Milchmenge wieder ab. Könnte der Landwirt von diesen 35 Tieren nur 30 insgesamt sechs Laktationen lang melken, hätte er eine Million Liter Milch mehr im Tank. „Normal“ wären stolze 12 Laktationen. Dazu kommen die Kosten für die Remontierung, also für den Ersatz der abgegangenen Kühe: Die Besamung der Muttertiere mit Sperma von Spitzenbulln und die Aufzucht der Färsen gehen ins Geld.

Unter idealen Bedingungen profitiert von der Turbokuh vor allem der Landwirt – in der realen Welt vor allem der Tierarzt. Immer mehr Bauern greifen darum zur

Selbsthilfe. Sie kreuzen altbewährte Rassen ein, die im Gegensatz zu den Holstein-Friesian keine Labmagenverlagerung, keine Segelbeinigkeit, keinen Ärger mit schief abgelaufenen Klauen kennen: Fleckvieh oder Deutsche Schwarzbunte.

Turbokühe mit Kat

Will sich die deutsche Milchwirtschaft am Weltmarkt behaupten, benötigt sie ein Rind mit einer hohen Lebensleistung, das ohne Klimaanlage auskommt, das unvermeidliche Schwankungen von Umweltfaktoren nicht mit Sterilität quittiert und das bewährte Futtermittel verwerten kann, die der Mensch verschmährt. Diese Botschaft ist bei den Züchtern endlich angekommen. Doch bis sich ernsthafte Erfolge zeigen, kann es noch dauern, umso mehr als bereits neue Forderungen an die Züchter herangetragen werden.

Denn der Markt hat sich gedreht. Der Butterabsatz sinkt, aber in der Käsetheke drängeln sich immer mehr und immer fettärmere Sorten, obgleich letztere sich eher als Fliegenköder denn als Delikatesse eignen. Die Molkereien fordern darum eine Milch mit einem erhöhten Eiweißgehalt. Schweizerische Viehzüchter kreuzen bereits weniger Jerseys ein, die wegen ihrer sahnigen Milch berühmt sind und auf der seit 100 Jahren die dänische Butterproduktion basiert.

Das Dumme ist nur, dass Stoffwechselprozesse nicht beliebig entkoppelt werden können. Die milchbetonten HFs sind heute extrem „scharf“ gebaut, dürfen also im Gegensatz zu früher kein Gramm Fett zuviel auf dem Leib haben und sind eher schwach bemuskelt. Da viele Züchter sich einbilden, dass eine zu starke Bemuskulung auf die Milchleistung drückt. Das könnte die schönsten Hoffnungen auf eine stabile Kuh, die lange lebt und aus der fettarme Käsereimilch sprudelt, zunichte machen. Schon stehen den Züchtern die nächsten Wünsche ins Haus: Der Zeitgeist fordert abgasarme Kühe, die das Klima schonen. Würde diese Forderung Wirklichkeit, könnte das Rind wieder eine Renaissance erleben: als Zugmaschine und Heizung.

Milch:

Nur der Schein ist wirklich rein

Von Udo Pollmer

Die Werbung liebt das Spiel mit dem satten Weiß der Milch, emsig schöpft sie ihre Marketingideen aus dem Unschulds-Image einer unverfälschten Reinheit. Doch der Schein trügt: Die Milch gehört zu den am stärksten manipulierten Lebensmitteln überhaupt. Wohl abgeschirmt vor den neugierigen Augen der Öffentlichkeit durchläuft der Rohstoff in der Molkerei eine technologische Verwandlung nach der anderen. Anders als in der Welt der Insekten entsteht dabei aus einem vollendeten Schmetterling bestenfalls eine geschminkte Half fett-Made. Für die Molkereien ist der Fortschritt geradezu märchenhaft, sie schufen für den Verbraucher eine perfekte Scheinwelt, die unter vertrauten Namen allerlei Blendwerk feilhält. Begleiten wir also die Milch auf ihrer Odyssee vom Kuhstall bis zum Kühlschranks.

Abgestandene Frischmilch

Wenn die Erlöse sinken, geraten die Betriebe unter Druck, unter Kostendruck. Um teuren Sprit zu sparen, schicken immer mehr Molkereien ihre Milchautos nur noch alle drei Tage zum Bauern. Der Gesetzgeber hat extra die Fristen aufgehoben, innerhalb derer die Rohmilch verarbeitet sein muss.⁵² Der Gekniffene ist der Landwirt. Je länger die Milch auf seinem Hof bleibt, desto größer wird das Risiko, dass er die hygienischen Grenzwerte nicht einhalten kann. Das kostet ihn dann einen Teil des Milchgeldes.

Die Molkerei prüft mehrmals pro Monat, ob mit der Ware auch alles in Ordnung ist: Dazu gehört die Gesamtkeimzahl, ein Marker für die Hygiene, der Gehalt an somatischen Zellen, ein Hinweis auf Euterentzündungen, und der Gefrierpunkt, ein Indikator für den Wassergehalt. Außerdem wird die Milch mindestens zweimal monatlich auf Antibiotika getestet.

Was die Molkerei an Kilometergeld spart, darf der Landwirt investieren. Er benötigt für die Milchausbeute von drei Tagen nicht nur größere Lagerräume und besser isolierte Tanks, sondern auch stärkere Kühlaggregate, um die körperwarme Milch rasch auf etwa 5° Celsius runter zu kühlen. Außerdem müssen sämtliche Oberflächen, die mit Milch in Kontakt kommen, nach jedem Melkvor-gang gereinigt und desinfiziert werden. Leider sind die Anlagen meistens suboptimal, da der Markt vorwiegend Standardlösungen anbietet, die kaum die individuellen Bedürfnisse der Betriebe berücksichtigen.

Nicht zu vergessen sind die übers Jahr schwankenden Milchmengen. Biologisch sollte die meiste Milch im Frühjahr anfallen,



Bild: Heinrich Zille

*In der Sommerfrische,
Tante maht sich melle – es kommt een Gewitter!*

Abb. 1: Frisch und sauber soll Milch sein!

Auch wenn hier der kürzeste Weg vom Erzeuger zum Konsumenten gewählt wird, sind hygienische Risiken nicht immer zu vermeiden. Man beachte den Kuhschwanz: Gleich kommt der Platzregen...