

## Kälber kalt tränken!

Mit wachsenden Milchvieh-Beständen steigt auch die Zahl der Kälber. Um den Automatisierungsgrad und die Kosten niedrig zu halten, die Kälberbetreuung aber trotzdem mit vernünftigem Arbeitseinsatz und ohne vermehrte Kälberkrankheiten zu erledigen, kann das Vertränken von Joghurtmilch eine Alternative sein. Sie hat den grossen Vorteil, dass die Milch kalt vertränkt wird und die Tränkevorrichtungen seltener gereinigt werden müssen, ohne dass Probleme entstehen.

*sbu.* Die Joghurtmilch-Tränke ist in Skandinavien, Teilen von Frankreich und in Irland verbreitet und wird dort schon länger angewandt. Sie hat den grossen Vorteil, dass die Milch kalt vertränkt werden kann und damit milchtemperaturbedingter Durchfall seine Bedeutung verliert. Daher probieren nun auch Landwirte in der Schweiz dieses Tränkeverfahren:

### Zwei Betriebe mit Kalttränke

Auf den Betrieben von Beat Brönnimann, Burgdorf und Joss und Susanne Pitt-Käch, Gampelen werden die Kälber schon seit zwei Jahren kalt getränkt. Joss Pitt wurde über die französische Landwirtschaftspresse und auf einer Reise in Irland aufmerksam. Beat Brönnimann kam wegen der Umstellung auf die saisonale Abkalbung zur Joghurtmilch-Tränke. «Wenn plötzlich 30 Kälber miteinander zu versorgen sind, braucht es ein rationelles Tränkesystem» blickt

er zurück. Beide Betriebsleiter sehen in der Kosten- und Zeitersparnis die grossen Vorteile des Kalttränkens. Nachteilige Erfahrungen haben sie in den zwei vergangenen Jahren keine gemacht.

### Joghurtmilch herstellen

Brönnimann setzt die Joghurtkultur einmal pro Woche neu an: Zehn Liter Milch werden auf ca. 40°C erwärmt, mit einem Liter Naturjoghurt (normaler Naturjoghurt aus dem Laden) vermischt und während einer Nacht in warmer Umgebung stehen gelassen. Die zu vertränkende Milch wird jeweils vor dem Tränken mit der Hälfte dieser Kultur (5 Liter) geimpft. Die restliche Hälfte der Kultur wird wieder mit melkmaschinenwarmer Milch aufgefüllt und kann so eine Woche lang gebraucht werden. Damit immer genügend Milchsäurebakterien aus dem Joghurt vorhanden sind, muss die Kultur nach einer Woche neu



Selbstgefertigte Gruppentränke auf dem Betrieb Brönnimann. Der Betriebsleiter schirmt junge Kälber bis zum 10. Lebenstag etwas ab, damit sie nicht von der Tränke weggedrängt werden. Joghurtmilch hat den Vorteil, dass die Tränke nur selten gereinigt werden muss.



Die Joghurtmilchherstellung ist einfach. Die Kultur kann mit normalem Naturjoghurt im Verhältnis 1:10 (links) oder mit speziellen Milchsäureferment-Produkten (rechts) hergestellt werden.

angesetzt und bebrütet werden. Aus diesem Grund arbeitet das Betriebsleiterehepaar Pitt-Käch anstelle von Naturjoghurt mit einem Milchsäureferment-Pulver (Stabilac). «Die Milchsäuregärung ist intensiver» merken sie an. In einem Polyesterfass wird etwas mehr als die Menge Milch zugegeben, die sie pro Tränkevorgang benötigen. Die Milch wird mit einem Milcherwärmer auf rund 30°C aufgeheizt, mit einer Messerspitze Milchsäureferment-Pulver vermischt und während ca. 10 Stunden handwarm (Milcher-

wärmer tiefste Stufe) bebrütet. Die zu vertränkende Milch wird anschliessend direkt dem Fass entnommen und die fehlende Menge aus dem Milchtank wieder ergänzt. Um eine genügende Milchsäuregärung zu garantieren, wiederholen jedoch auch Pitts die Bebrütung mit dem Milchsäurepulver alle 14 Tage.

### Einfache Tränkevorrichtungen reichen aus

Beim Tränken geht Brönnimann auch ganz einfache Wege. Er hat ein PVC-Rohr aufgeschnitten (siehe Bild) und mit der nö-

tigen Anzahl Nuckeln versehen, damit alle Kälber gleichzeitig trinken können. Die Joghurtmilch wird zweimal täglich in das PVC-Rohr geschüttet und alle Kälber gleichzeitig getränkt. «Die Tränke und die Behälter, die ich für die Joghurtmilch brauche, müssen nicht gereinigt werden», fügt Brönnimann einen weiteren arbeitswirtschaftlichen Vorteil an. «Wichtig ist nur, dass die Milchsäurebakterien die Überhand behalten und der typische Joghurtgeschmack vorherrscht», bestätigen auch Pitts diese Erfahrung.

Die frisch geborenen Kälber erhalten auf dem Betrieb Brönnimann zwei- bis dreimal warme Biestmilch und werden dann auf Joghurtmilch umgestellt. Weil die grösseren Kälber manchmal die kleinen wegdrängen, steht Brönnimann in den ersten 10 Lebenstagen dazwischen, damit alle genug trinken können. Gleichzeitig kontrolliert und beobachtet er die Kälber. Auf dem Betrieb Pitt-Käch werden die Kälber über eine Woche in Einzelgäusen gehalten und mit warmer Biestmilch versorgt. Ab dem 3. Tag wird der Biestmilch bereits etwas Joghurtmilch beigemischt. Anschliessend kommen die Kälber in die Gruppenhaltung. «Wir haben 4 Kälberbuchten, damit wir die Kälbergruppen nach der Grösse zusammen-

stellen können. Getränkt werden sie über einen grossen Plastikbehälter (Milkbar) mit der nötigen Anzahl Nuckeln, damit alle Kälber gleichzeitig trinken können», erläutert Susanne Pitt das Tränken. Dadurch dass die Joghurtmilch in der Konsistenz

unproblematisch, denn ein gegenseitiges Besaugen kommt kaum mehr vor.

#### Hygiene und Stallklima sind nach wie vor wichtig

Beide Betriebe vertränten rund 300 Liter pro Kalb bei einer

gendentwicklung fest», fassen die beiden Betriebsleiter ihre Erfahrungen zusammen. Auch bezüglich Kälberkrankheiten und Tierarztkosten beurteilen sie die Kaltränke als gute Lösung. Beide heben hervor, dass sie keine negativen Erfahrungen gemacht haben. Sie fügen aber auch sofort an, dass Hygiene und ein gutes Stallklima die wichtigsten Faktoren für gesunde Kälber sind und Joghurtmilch nicht krankheitsvorbeugend wirkt.

#### Kaltränke bei saisonaler Abkalbung günstig

Weil beide Betriebe saisonal abkalben, liegt die Tränkeperiode der meisten Kälber im Spätwinter/Frühling. Joss und Susanne Pitt-Käch vertränten aber auch in den Sommermonaten an Mastkälber, die der Selbstversorgung dienen, Joghurtmilch. Der arbeitswirtschaftliche Vorteil sinkt dabei allerdings, weil die Hygieneanforderungen mit steigenden Temperaturen zunehmen. Offene Tränken wie bei Brönnimanns können auch wegen der Fliegen im Sommer nicht mehr ungereinigt betrieben werden. Für Brönnimann ist deshalb klar: Damit die arbeitswirtschaftlichen Vorteile und die Kostenvorteile zum Tragen kommen, muss eine gewisse Anzahl Kälber vorhanden sein.



Ein gutes Umfeld und Sauberkeit sind auch bei Joghurtmilch-Tränke Grundvoraussetzungen, damit die Kälber gesund aufwachsen

dicker ist, brauchen die Kälber deutlich mehr Zeit um die Milch zu saufen. Da so der Saugreflex befriedigt wird, ist die Gruppenhaltung auf beiden Betrieben

Tränkedauer von ca. 2 Monaten. Daneben haben die Kälber freien Zugang zu Kraffutter und Heu. «Wir stellen gegenüber vorher keine Unterschiede in der Ju-



Beat Brönnimann

Betriebszweige: Milchproduktion, Pensionspferde, Ackerbau  
 Fläche (LN): 28 ha (plus 8 ha Wald)  
 Jährl. Milchlieferung: 150'000 kg  
 Herde: Fleckvieh, Jersey



Joss und Susanne Pitt-Käch

Betriebszweige: Milchproduktion, Ackerbau  
 Fläche (LN): 25 ha  
 Jährl. Milchlieferung: 230'000 kg  
 Herde: Holstein, z. T. Jerseykreuzungen