



Hofbote

Ausgabe 23 / September 2011

Die Gläserne Meierei Dechow feiert Richtfest

Das Wetter zeigte sich in der für diesen Sommer typischen Weise. Es war kalt und stürmte, regnete und gewitterte und gelegentlich zeigte sich auch die Sonne. So feierten wir am 29. August 2011 das Richtfest der Gläsernen Meierei in Dechow. Die Gäste empfingen wir am Morgen in den Räumen des zukünftigen Hofladens. Zum Auftakt des Richtfestes verkündete Henrik Boldt, Zimmerer-Polier der BAU-UNION Wismar, den Richtspruch. Die Zimmerer hoben die Gläser mit Schlehenschnaps und ließen sie traditionell am Bau zerspringen, während der Richtkranz, geschmückt in den Farben Mecklenburg-Vorpommerns, über dem Bau im Wind schaukelte.



Die Richtkranz bei Sturm und Sonnenschein.

Fortsetzung auf Seite 2

Inhalt dieser Ausgabe Seite

| | |
|---|---|
| Die Gläserne Meierei Dechow feiert Richtfest – Fortsetzung von S. 1 | 2 |
| Bautagebuch: Gläserne Meierei Dechow | 2 |
| Wir suchen Mitarbeiter! | 2 |
| 10-jähriges Jubiläum der Bio-Brotbox in Berlin und Brandenburg | 3 |
| Brandenburger Landpartie | 3 |
| Gläserne Meierei auf dem größten Bio-Festival des Nordens | 3 |
| Hofboten-Serie Rinderrassen: Braunvieh | 4 |
| Milchquote | 4 |
| Hofportrait: Hof Zandershagen (Mecklenburg-Vorpommern) | 5 |
| Hofportrait: Ostseebauernhof Biss (Schleswig-Holstein) | 6 |
| Klinische Mastitis – Behandlungsoptionen sorgsam abwägen | 7 |
| Wird die Milch bei Gewitter wirklich sauer? | 8 |
| Die Hofboten-Berichterstatter | 8 |
| Tipps & Termine | 8 |

Der Bio-Milchmarkt – ein eigenständiger Markt!

Namhafte Akteure haben über Jahre eine Abkoppelung des Ökomarktes vom konventionellen Markt gefordert. Rückblickend betrachtet, konnte dieses Ziel spätestens 2007/2008 als erreicht angesehen werden. Diese außerordentlich positive Entwicklung wurde unterstützt durch ein kräftiges Marktwachstum. Die Märkte waren getragen von einem Nachfragemarkt und von Rohstoffknappheit. Anfang 2008 betrug der Preisabstand auf der bäuerlichen Ebene gar bis zu 15 ct/kg Rohmilch. Heute liegt der Preisabstand bei etwa 8 ct/kg.

Der konventionelle Milchmarkt wird maßgeblich bestimmt durch hohe Exportanteile Richtung Asien, d.h. dieser Markt unterliegt in sehr starkem Maße den Bedingungen des Exports. Der Biomarkt hingegen ist ein reiner Binnenmarkt mit hiesigen Produkten. Die momentan saisonal verhaltene Absatztendenz wird markttechnisch zudem verstärkt durch den 10%igen Anstieg der Anlieferung an die Bio-Molkereien in den letzten Monaten.

Per se konnten die Marktanteile in den letzten Jahren deutlich gesteigert werden. Es gilt, diese sehr schöne Entwicklung nicht durch überhöhte Preisforderungen zu gefährden, denn die Reaktion des Verbrauchers wäre vorprogrammiert. Die Volatilität des konventionellen Marktes hingegen werden wir auch in den kommenden Jahren beobachten können. Folglich sollte ein stabiles Marktwachstum des Ökomarktes auch die zukünftige Devise für die Akteure der Branche sein.

EDITORIAL

Die Geschäftsführer
Hubert Böhmann und Michael Müller

Die Gläserne Meierei Dechow feiert Richtfest • Fortsetzung von Seite 1



Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz in Mecklenburg-Vorpommern.

Dr. Till Backhaus, Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz in Mecklenburg-Vorpommern, wünschte den Bauherren der Gläsernen Meierei alles Gute und freute sich, dass nun eine Bio-Molkerei in Mecklenburg-Vorpommern errichtet wird. Der Minister lobte, dass die wachsende Nachfrage nach regionalen Bio-Produkten mit dem neuen Produktionsbetrieb besser bedient werden könne. Der Begrüßungsrede von Hubert Böhmann folgten Grußworte von Dr. Backhaus, Klaus Jarmatz, Leiter des Biosphärenreservates Schaalsee, Jürgen Haupt, Bürgermeister von Dechow, sowie weiteren Partnern und Verbänden. Der regionale Arche-Hof Domäne Kneese sorgte für das leibliche Wohl der Gäste. Die ortsansässige Dechower Appelkist verkostete sechs verschiedene Apfelsäfte an einem eigenen Stand. Natürlich standen auch die Bio-Milchprodukte, Milch, Butter und Käse, der Gläsernen Meierei zur Verfügung bereit. Die Potsdamer Braumanufaktur bot bereits zum Richtfest der Gläsernen Molkerei in Münchehofe allen beteiligten Handwerkern und Gästen Bio-Bier vom Fass an und war auch in Dechow wieder vertreten.

Am Nachmittag wurde dann Richtfest mit den Bauleuten und den Bürgern von Dechow, die sich bei einer Führung einen ersten Eindruck vom Bau verschaffen konnten, gefeiert. (cs, kb) 🌞

Bautagebuch: Gläserne Meierei Dechow

Die Rohbauarbeiten sind nahezu abgeschlossen, auch die wesentlichen Holzbauarbeiten sind getan: Mitte August wurden die 16 jeweils 32 Meter langen und mehrere Tonnen schweren Binder auf der Baustelle angeliefert und montiert. Sie bilden die filigranen Stützen des Bauwerks mit seinen 17 Achsen und dienen zur Aufnahme der OSB-Dachplatten, auf denen wiederum eine Kunststofffolie für die notwendige Dichtigkeit sorgt. Parallel wurden die abgehängten Isolierdecken in der Produktion von mutigen Arbeitern in schwindelerregender Höhe montiert. Auch das Betonfundament zur Aufnahme der Rohmilch- und Lagertanks wurde inzwischen gegossen. Seit dem 29. August schwebt der

Richtkranz über dem Gebäude und die Bauarbeiten schreiten zügig voran: Die Böden in den Produktions- und Kühlraum-bereichen wurden fertiggestellt, die Monteure im Bereich Elektro, Heizung und Lüftung haben ihre Arbeit aufgenommen. Am 7. September folgte der vorläufig letzte Höhepunkt mit der Einbringung des 10 Tonnen schweren Dampfkessels der Fa. Viessmann, der künftig die Molkerei mit der notwendigen Energie zur Bearbeitung der Milch versorgen wird. Die Vergabe der Gewerke erfolgte an regionale Firmen, wie z.B. die Fa. Imtech aus Hamburg (Druckluft, Dampf, Kälte, Heizung, Sanitär und Lüftung), die Fa. Griechen aus Blowatz (Dachdecker- und Klempnerarbeiten), die Fa. Ascona Bauele-

mente aus Losten (Metallbau) und die Fa. TSB Tiefbau aus Gadebusch (sämtliche Erschließungs- und Straßenbauarbeiten). (kb) 🌞

WIR SUCHEN MITARBEITER!

Für die neue Molkerei in Dechow und für den Standort Münchehofe suchen wir nach wie vor engagierte Milchtechnologen und Milchtechnologinnen, die Freude an einer handwerklichen Tätigkeit haben.

Wenn Sie über eine entsprechende Ausbildung verfügen, freuen wir uns über Ihre Bewerbung:

Gläserne Meierei GmbH
c/o Gläserne Molkerei GmbH
-Personalabteilung-
Molkereistraße 1
15748 Münchehofe

Mehr Stellenangebote unter
[www.glaeserne-meierei.de/
unternehmen/stellenangebote](http://www.glaeserne-meierei.de/unternehmen/stellenangebote)



Installation der Deckenpaneele im Bereich der Milchabfüllung.



Blick auf das Milchtankfundament.



10-jähriges Jubiläum der Bio-Brotbox in Berlin und Brandenburg

Als eine Initiative von Renate Künast startete die Bio-Brotbox im Jahre 2002 in Berlin, um auf die Bedeutung einer gesunden und guten Ernährung für die schulische Leistung der Kinder aufmerksam zu machen. In diesem Jahr feiert die Aktion ihr 10-jähriges Jubiläum. Heute gibt es die Aktion Bio-Brotbox in mehreren Städten in ganz Deutschland. Jedes Jahr erhalten mehr und mehr Schulanfänger eine Bio-Brotbox, in diesem Jahr waren es allein in Berlin und Brandenburg zirka 53.000 Erstklässler. Die Aktion für gesunde Ernährung wurde erstmals von Bettina Wulff, Ehefrau des Bundespräsidenten, die auch Schirmherrin für die Aktion bundesweit ist, unterstützt.

Auch in diesem Jahr versammelten sich 600 Freiwillige, um die 53.000 Brotboxen mit Brot, Möhre, Saft, Müsli und einem Milchgutschein zu bestücken. Die Mitarbeiter der Gläsernen Molkerei, die sich seit 2003 an der Aktion beteiligt, teilten sich einen Paktisch mit der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL) um Michael Wimmer, an dem mit viel Engagement und Spaß gepackt wurde. Wie viele Boxen wir gepackt haben? Wir haben irgendwann aufgehört zu zählen. (cs) 🌻



Blick in die Pack-Halle.



Michael Wimmer (re.), Geschäftsführer der FÖL.

Brandenburger Landpartie

Die Brandenburger Landpartie fand nun bereits zum 17. Mal nach 1994 statt, um für die Brandenburger Land- und Ernährungswirtschaft zu werben. Interessierte aus der Stadt und aus der Nachbarschaft wurden zu einem Ausflug ins brandenburgische Land eingeladen. 200 Teilnehmer öffneten ihre Pforten und rund 100.000 Gäste waren am Landpartie-Wochenende am 18. und 19. Juni zwischen Uckermark und Hohem Fläming, zwischen Havelland und Oderregion unterwegs. Die Teilnehmer, darunter Fischereibetriebe, Gärten, Urlaubsbauernhöfe und Agrargenossenschaften, boten ein vielfältiges Angebot von Kutschfahrten bis Gummistiefelweitwurf und offe-

rierten kulinarische Speisen. Die Gläserne Molkerei Münchehofe empfing an beiden Tagen rund 1.200 Besucher, die mit einem bunten Programm von Führungen, Verkostungen und Ponyreiten unterhalten wurden. Zur Brandenburger Landpartie wurde auch der Themengarten der Gläsernen Molkerei eröffnet. Besucher konnten sich in den Gärten mit Stauden, Kräutern, Weinreben und Streuobst umsehen und den Erläuterungen der Gärtnerin lauschen. (cs) 🌻



Gläserne Meierei auf dem größten Bio-Festival des Nordens



Carola Ketelhodt (Bioland), Dr. Till Backhaus und Michael Müller am Stand der Gläsernen Meierei.

Das größte Bio-Festival des Nordens wurde am Sonntag, den 28.08.2011 von Landwirtschafts- und Verbraucherminister Dr. Till Backhaus eröffnet. Bei herrlichem Wetter fanden wieder viele tausend Besucher den Weg nach Warnemünde, um Bio hautnah zu erleben, denn der Name der Veranstaltung war Programm. Auf der *BioErleben Mecklenburg-Vorpommern* präsentierte sich die regionale Biobranche an der Warnemünder Promenade und bot ein vielfältiges Programm rund um den bewussten Genuss.

Dabei stand der große Landmarkt mit über 60 Ausstellern im Mittelpunkt. Bio-Landwirte und -Verarbeiter, Hoteliers und Gastronomen waren gekommen, um ihre Produkte zu präsentieren und mit den Gästen ins Gespräch zu kommen. Die Mitarbeiter der Gläsernen Meierei boten Käse, Butter und Milch zur Verkostung und zum Kauf an. In der Show-Küche ließ sich Sternekoch Tillmann Hahn in die Töpfe schauen. Unterstützt von Minister Backhaus, der fleißig Zwiebeln schnitt, verarbeitete er auch Produkte der Gläsernen Meierei.

Der Strandbauernhof und der Mitmachzirkus waren Highlights für die vielen kleinen Besucher. Die Großen wurden mit einem bunten Bühnenprogramm unterhalten. Bei einer Tombola konnten die Besucher Produkte der Aussteller gewinnen. Als Hauptgewinn winkte sogar ein Aufenthalt im Seehotel Großherzog von Mecklenburg. Ein kleiner Schauer am Ende des Tages konnte die gute Stimmung nicht trüben. Es war wieder eine rundum gelungene Veranstaltung! (ap) 🌻

Hofboten-Serie Rinderrassen: Braunvieh

Die Zucht des Braunviehs begann vor etwa 600 Jahren in der Zentralschweiz. Von dort breitete sich die Rasse in benachbarte Regionen aus, unter anderem in weite Teile Süddeutschlands. Hier ist besonders das Allgäu hervorzuheben. Die bekannteste Zucht hatte seinerzeit das Kloster Einsiedeln in der Zentralschweiz. Schon im Jahre 1870 wurden dort erste Milchleistungsprüfungen durchgeführt. Schließlich führte von dort der Weg des Braunviehs auch nach Nordamerika. Züchterisch ging man in Süddeutschland und Nordamerika unterschiedliche Wege. Während im Allgäu die Tiere eher kleiner und kompakter wurden und somit die klassische Zueinutzung stärker herausgearbeitet wurde, entwickelte sich die Rasse in Nordamerika deutlich stärker in eine milchbetonte, großrahmige Rasse

(Brown Swiss). Seit den 1960er-Jahren hat sich durch die Einkreuzung von Brown Swiss der einheimische Bestand des Original Braunviehs (OBV) deutlich verändert. Tiere ohne oder mit sehr geringen (< 12,5 %) Brown-Swiss-Anteilen werden als OBV bezeichnet und wurden hauptsächlich in der Schweiz, aber auch in Österreich und in Deutschland weiter gezüchtet. Allerdings gehört das Original Braunvieh in Deutschland zu den stark gefährdeten Rinderrassen. Im Jahr 2009 wurden in Baden-Württemberg und Bayern noch 477 Zuchtkühe gehalten.

Das Original Braunvieh ist eine mittelrahmige Rasse mit einem kräftigen Knochenbau und guter Bemuskelung. Die Rasse ist langlebig, hat eine hervorragende Fruchtbarkeit und ein hohes Grundfutteraufnahmevermögen. Damit eignet sie sich bestens für extensiv wirtschaftende Betriebe mit niedrigem Kraftfuttereinsatz. So finden sich die Tiere auf vielen Bio-Milchbetrieben und haben es auch schon bis nach Zandershagen in Mecklenburg-Vorpommern geschafft (siehe Hofportrait in dieser Ausgabe).

Die Züchtung zielt auf eine zweiseitige Nutzung (Milch, Fleisch) ab, sowie auf Langlebigkeit (> 7 Laktationen), eine Milchleistung von ca. 6.000 kg Milch bei 3,8 % Fett und 3,5 % Eiweiß und einem Gewicht von 550 bis 700 kg bei einer Widerristhöhe von 130 bis 140 cm. (tk) ☀

Quellen:

Sambraus, „Farbatlas Nutztierassen“; *Brackmann*, „Das andere Kuhbuch“; www.rind-bw.de/braunvieh_original.htm „Original Braunvieh“



Original Braunvieh vom Hof Zandershagen in Mecklenburg-Vorpommern.



Milchquote

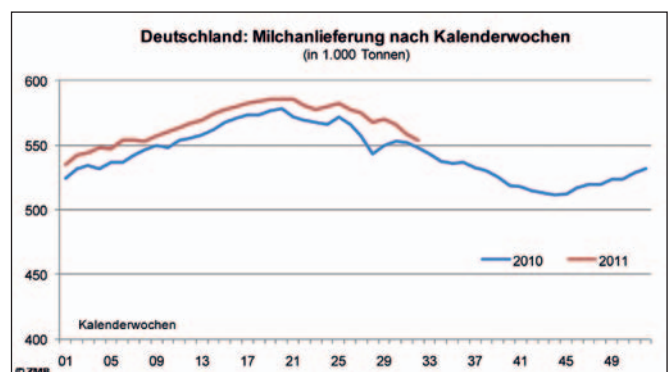
Ab August zeichnete sich der übliche saisonale Abfall in der Milchlieferung ab. Insgesamt stieg aber die Milchlieferung bis einschließlich der Kalenderwoche 32 in Deutschland um 2,1 % gegenüber dem Vorjahr an.

Es wurden im Zeitraum vom 1. April bis 14. August 2011 10.941 Tonnen Milch angeliefert.

Der Fett- und Eiweißgehalt der angelieferten Milch hat sich allerdings gegenüber dem Vorjahr verringert.

Sollte sich dieser Trend fortsetzen, ist eine Überlieferung der Milchquote nach Ablauf des aktuellen Milchwirtschaftsjahres nicht auszuschließen.

Quelle: MIV, ZMB (tk) ☀





Hofportrait: Hof Zandershagen (Mecklenburg-Vorpommern)



Die Bauingenieurin Gaby Fiebig und Ture Gustavs, ausgebildeter Zootierpfleger, bewirtschaften seit fast 20 Jahren gemeinsam ihren Bio-Hof in Zandershagen in Nordvorpommern – etwa 20 km südwestlich von Stralsund. Begonnen hat dort alles 1993 mit einer Kuh, die der Selbstversorgung diente. Schließlich wurde ab 1996 die Landwirtschaft weiter ausgebaut. Der Hof wird nach biologisch-dynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ist Mitglied des Anbauverbandes Demeter.

Seit 2005 liefert der Hof Zandersagen seine Bio-Milch an die Gläserne Meierei. Ein großer Teil, der auf dem Hof gewonnenen Milch, etwa 500 Liter pro Woche, wird in der eigenen Käserei zu Frischkäse, Joghurt und Quark verarbeitet. Dies war auch ein Grund, warum Gaby Fiebig und Ture Gustavs von Anfang an auf die inhaltsstoffreiche Milch der Jersey-Kühe gesetzt haben. Allerdings haben sie sich vor etwa zehn Jahren dafür entschieden, Original Braunvieh aus dem Allgäu und der Schweiz einzukreuzen und somit den Jersey-Anteil in der Herde nach und nach zu verdrängen. Hintergrund für diese Entscheidung war die höhere Grundfutterverwertung der Braunviehkühe, welche den Standortbedingungen besser gerecht wird. Außerdem bietet auch die Milch des Braunviehs hohe Gehalte an Inhaltsstoffen. Zusätzlich sorgt die besondere Eiweißqualität, ein hoher Anteil an κ-Kasein, für eine hohe Käseausbeute. Einen weiteren Vorteil bietet das Original Braunvieh: die männlichen Tiere eignen sich gut für die Mast und liefern eine hervorragende Fleischqualität.

Die Futterration besteht fast ausschließlich aus Grundfutter (im Sommer Weidegang und im Winter Heu) und geringer Zufütterung von hofeigenem Getreide. Schon früh hatte die Direktvermarktung über den Hofladen und über Partner aus der Region eine große Bedeutung. Gaby Fiebig verarbeitet die Milch in der hofeigenen Käserei (seit November 2009 mit EU-Zulassung, Nummer MV 36004)

und sorgt auch für die Vermarktung der Produkte. Freitags und samstags öffnet sie den Hofladen für die Kunden aus der Umgebung. Dabei bietet sie dort, neben den eigenen Produkten aus der Käserei, ein breites Sortiment von Bioprodukten an. Hierzu gehören Fleisch und Wurst von den eigenen Tieren, Milchprodukte anderer Bio-Höfe, Brot, Gemüse und Obst aus der Region. Ein umfangreiches Naturkostsortiment, Säfte, Bier, Wein, Kosmetik und ökologische Reinigungsmittel runden das Sortiment ab.

Verschiedene Märkte und Bio-Läden aus der Region (Greifswald, Neubrandenburg, Rostock, Stralsund, Insel Usedom) führen außerdem die Produkte vom Hof Zandershagen. Hier ist es hilfreich, dass der Hof mit dem Bio-Großhandel „Biofrisch Nordost“ einen starken regionalen Partner in Mecklenburg-Vorpommern gefunden hat. Weitere Informationen finden Sie auf www.hofzandershagen.de. (tk) 🌱

Betriebspiegel

| | |
|---------------|---|
| Landfläche | 45 ha, davon ca. 15 ha Eigentum |
| Dauergrünland | ca. 37 ha |
| Ackerland | ca. 8 ha, jeweils 4 ha Klee gras und Futtergetreide |
| Boden | Bodenpunkte: 20 - 50 (1/3 Lehm, 1/3 lehmiger Sand, 1/3 Niedermoor) |
| Vieh | 18 Milchkühe (Jersey x Original Braunvieh, Original Braunvieh), 1 Zuchtbulle. Milchleistung: 4.300 kg Milch im Jahr bei 4,6 % Fett und 3,7 % Eiweiß |





Hofportrait: Ostseebauernhof, Sibylle und Karsten Biss (Schleswig-Holstein)



Der Ostseebauernhof der Familie Sibylle und Karsten Biss liegt im hügeligen Endmoränengebiet am Rande der Holsteinischen Schweiz etwa sechs Kilometer von der Ostsee entfernt (Hohwachter Bucht). Der Naturpark Holsteinische Schweiz bezeichnet die Region im Osten Schleswig-Holsteins. Typisch für den Landstrich ist der Wechsel zwischen Gutsbetrieben und landschaftstypischen Bauernhöfen. Diese Jahrhunderte alte Kulturlandschaft, geprägt durch die landwirtschaftliche Nutzung, macht den besonderen touristischen Reiz dieser Gegend aus.

Der Ostseebauernhof ist seit 1935 in Familienbesitz. Damals wanderten die Großeltern von Karsten Biss von der Insel Fehmarn nach Rathlau, einem Ortsteil von Blekendorf im heutigen Landkreis Plön aus. Seit 1989 bewirtschaften Sibylle und Karsten Biss gemeinsam in der dritten Generation den Hof.

Neben der Bio-Milcherzeugung – seit April 2011 ist der Betrieb umgestellt und liefert seine Bioland-Milch an die Gläserne Meierei – ist der Tourismus ein wichtiges Standbein für den Hof. Ihren Feriengästen bietet Familie Biss vier geräumige Ferienwohnungen in ihrem Bauernhaus. Die Wohnungen sind von Beginn der Osterferien bis zum Ende der Herbstferien vermietet. Gerade für Familien mit Kindern gibt

es auf dem Hof vieles zu entdecken und zu erleben. Der Tagesablauf auf einem Milchviehbetrieb allein bietet hierfür schon viel Gelegenheit. Zusätzlich stehen für Ausritte und Kutschfahrten vier Esel zur Verfügung. Weitere Tiere (Schweine, Schafe, Meerschweinchen, Kaninchen, Hühner, Katzen und ein Hund) machen die Vielfalt auf dem Ostseebauernhof perfekt. Weitere Informationen finden Sie auf www.ostseebauernhof.de. (tk) ☀



| | |
|---------------------|---|
| Landfläche | 79 ha, davon |
| Dauergrünland | ca. 21 ha |
| Ackerland | ca. 55 ha, davon 10 ha Klee gras, 14 ha Ackerbohnen, 17 ha Weizen, 12 ha Triticale, 1,6 ha Hafer |
| Landschaftselemente | 3 ha Knicks, Wasserkuhlen und Feldgehölz |
| Boden | Bodenpunkte: 35 - 65 (vorrangig sandiger Lehm) |
| Vieh | 28 Milchkühe + weibliche Nachzucht (Deutsche Schwarzbunte). Milchleistung: 6.400 kg Milch im Jahr bei 4,66 % Fett und 3,35 % Eiweiß |



Klinische Mastitis – Behandlungsoptionen sorgsam abwägen

In der letzten Ausgabe des Hofboten wurden einige grundlegende Zusammenhänge dargestellt, welche die Auswahl möglicher Behandlungen beeinflussen und darüber hinaus auch Auswirkungen auf die unterschiedlichen Heilungsoptionen haben.

Im ökologischen Landbau sollte auf antibiotische Behandlungen weitestgehend verzichtet werden. Häufig werden aber Antibiotika in der Mastitistherapie noch standardmäßig eingesetzt. Auch im Sinne der Tiergesundheit ist ein zurückhaltender Umgang mit antibiotisch wirksamen Arzneimitteln anzuraten. Dies sollte allerdings nicht dogmatisch betrachtet werden, da es auch im ökologischen Landbau nach wie vor Erkrankungen gibt, bei denen eine antibiotische Behandlung die Erfolg versprechende Variante ist. Im Rahmen der Mastitistherapie ist dies aber viel seltener der Fall als häufig angenommen. Im Sinne eines verantwortungsvollen Umganges mit Antibiotika gilt dabei besonders zu beachten, dass etwaige Präparate so gezielt wie möglich eingesetzt werden. Im optimalen Falle erfolgt vor der Behandlung eine Resistenzprüfung. Wenn im Betrieb größere Eutergesundheitsstörungen vorliegen, sollten diese Prüfungen zu einer Behandlungsroutine gehören.

Eine Eliminierung von Krankheitserregern hinsichtlich einer bakteriologischen Heilung ist vor allem bei euterassoziierten Mastitiserregern meist nur durch eine Behandlung mit Antibiotika zu erreichen. Auf der anderen Seite gibt es zunehmend Euterentzündungen, die nicht unbedingt einer chemotherapeutischen Behandlung bedürfen. Vor diesem Hintergrund ist es wichtig, den Leitkeim in einer Herde zu kennen.

International hat sich in vielen Fällen durchgesetzt, dass Mastitiden, die durch sog. Gram-negative Keime (*E.coli*, Klebsiellen etc.) ausgelöst werden, nicht mehr antibiotisch behandelt werden. Dies gilt insbesondere dann, wenn es sich um eine hochakute Entzündung (Kriterien siehe letzte Ausgabe des Hofboten) handelt. Hier ist zu beachten, dass durch eine antibiotische Behandlung, durch das verstärkte Abtöten der Bakterien und die damit verbundene Toxinbelastung, der Zustand sogar verschlimmert werden kann. In solchen Fällen ist die vorrangigste Aufgabe, das Allgemeinbefinden des betroffenen Tieres zu verbessern und über das gesteigerte Wohlbefinden (Fresslust, Bewegung etc.) den Heilungsprozess zu beschleunigen bzw. überhaupt zu gewährleisten. Hierbei ist der Einsatz von entzündungshemmenden Schmerzmitteln (sog. NSAID: Nicht-Steroidale Entzündungshemmer) von besonderer Bedeutung. In sehr schweren Erkrankungsfällen kann auch eine Infusion, am besten als Dauertropf, notwendig sein. Um den Heilungsverlauf zu unterstützen, können auch homöopathische Entzündungsmittel eingesetzt werden (z.B. Belladonna, Aconitum, Bryonia).

Milde Euterentzündungen sind vom Erscheinungsbild hinsichtlich des Auslösers häufig schwierig zu differenzieren. Zum einen können sie Zeichen einer chro-

nischen Mastitis sein (v.a. bei wiederholtem Auftreten) die oft durch euterassoziierte Keime (*S.aureus*, *Sc.agalactiae*, *Sc.dysgalactiae*) ausgelöst werden. Hier sind die Heilungschancen eher gering, so dass auch eine antibiotische Behandlung häufig sinnlos ist. Auf der anderen Seite können aber auch weniger pathogene Erreger (koagulase-negative Staphylokokken, Coryneforme Bakterien etc.) ebenfalls zu milden klinischen Mastitiden führen. In etwa einem Viertel aller Fälle ist sogar überhaupt kein Erreger aus einer Milchprobe zu isolieren. Im Sinne eines verantwortungsvollen Umganges mit Chemotherapeutika ist eine antibiotische Behandlung hier nur selten bzw. überhaupt nicht angezeigt. In milden Fällen kann auch hier beispielsweise auf eine homöopathische Behandlung zurückgegriffen werden. Als Mittel kommen u.a. Echinacea, Hepar Sulfuris oder Phytolacca in Frage. Kennt man den Keim, der in einer Herde das Mastitiseschehen bestimmt, ist unterschiedlichen Untersuchungen zu Folge eine Reduzierung vor allem des antibiotischen Behandlungsaufwandes um durchaus 50 % realisierbar. Darüber hinaus werden diese Informationen auch zum Ende der Laktation wieder relevant, da sich die Strategie des Trockenstellens ebenfalls anhand unterschiedlicher Mastitiserreger und Haltungsbedingungen unterscheiden sollte. Über den Einfluss der Trockenstehzeit auf die Eutergesundheit lesen Sie mehr in einer der nächsten Ausgaben.

(Dr. Christian Fidelak, bovicare) 🌻

Tabelle: Unterschiedliche Behandlungsmöglichkeiten anhand der Mastitiserreger und des klinischen Bildes

| Klinisches Bild Erreger | Gram-negativ | Gram-positiv | | | |
|----------------------------|---|---|---|--|---|
| | <i>E.coli</i> , <i>Klebsiella</i> | <i>KNS</i> <i>Coryneforme</i> | <i>Sc.uberis</i> <i>Enterokokken</i> | <i>Sc.agalactiae</i> ⁴ <i>Sc.dysgalactiae</i> ⁴ | <i>S.aureus</i> ⁵ |
| Mild | Palliativ ¹ | Palliativ ¹ | (AB ³) Palliativ ¹ | AB ³ | (AB ³) Palliativ ¹ |
| Moderat | NSAID ² Palliativ ¹ | AB ³ NSAID ² | AB ³ NSAID ² | AB ³ | (AB ³) Palliativ ¹ |
| Schwer | NSAID ² Infusion (Palliativ ¹) | AB ³ NSAID ² Infusion | AB ³ NSAID ² Infusion | AB ³ Infusion | AB ³ NSAID ² Infusion |

¹ begleitende Therapie durch Homöopathie, Phytotherapie, zusätzliches Ausmelken / ² Nicht-Steroidale Entzündungshemmer / ³ lokale antibiotische Behandlung (Euterinjektor) / ⁴ euter-assoziiertes Mastitiserreger mit guten Heilungstendenzen / ⁵ Heilungserfolg stark abhängig von Erkrankungsdauer (Erstfall / Wiederholer)

Wird die Milch bei Gewitter wirklich sauer?

Spätsommer, die Zeit der vielen Wärmegewitter. Oft kommt da die Frage auf, ob die Milch bei Gewitter wirklich sauer wird, wie es eine alte Bauernregel besagt.

Die Antwort ist naheliegend. Bei höheren Temperaturen, wie sie vor Gewittern üblich sind, werden die säureproduzierenden Bakterien aktiviert. Dadurch wird die Milch schneller sauer. Im Sommer reicht es oft schon, die Milch nur kurze Zeit draußen stehen zu lassen oder ungekühlt vom Supermarkt nach Hause zu bringen, um einen vorzeitigen Verderb zu begünstigen.

Dass Milch bei Gewitter sauer wird, wird jedoch auch heute noch zitiert, obwohl die Milch im Kühlschrank gelagert wird.

Hierzu gibt es bislang nur sehr spekulative Antworten seitens der Wissenschaft. So versuchte beispielsweise Professor Gerhard Ruhentrost-Bauer vom Max-Planck-Institut für Biochemie das Phänomen mit sogenannten Sferics zu erklären. Dies sind sehr langwellige, kurze elektromagnetische Impulse, die über eine Entfernung von 500 Kilometern gemessen werden können. Auf diesen

Impulsen beruht wohl auch die Fähigkeit von wetterfühligen Menschen, bestimmte Wetterlagen vorherzusagen zu können.

Wie die Sferics tatsächlich auf Organismen wirken, zum Beispiel auf die Bakterien, welche die Milch sauer machen, ist jedoch bislang wissenschaftlich völlig ungeklärt.

Daher ist auch bei bevorstehendem Gewitter die beste Vorsichtsmaßnahme, die Milch kühl zu lagern. Solange die Kühlkette der Milch nicht unterbrochen wird, ist es wohl egal, ob es draußen blitzt und donnert – die Milch kann in der Regel bei jedem Wetter bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum in gewohnter Qualität genossen werden. (vh) ☀

ERINNERUNG: Zusendung Zertifikate

Liebe Landwirte
der Gläsernen Meierei,
bitte denken Sie daran, uns bis
spätestens zum Jahresende Ihre
Zertifikate (EU-Bio und Verband)
für 2012 zuzusenden.
Fax 038822-828210

Die Hofboten-Berichterstatler dieser Ausgabe

Es recherchierten und schrieben für Sie: Dr. Thomas Kröber (tk), Dr. Kirsten Böhmman (kb), Carlina Schindler (cs), Andrea Preß (ap), Valeska Heise (vh) und Koautor Dr. Christian Fidelak (bovicare).

Gibt es Schwerpunkte, Themen oder Fragen, die Sie besonders interessieren? Wenn Sie Tipps und Anregungen haben, schreiben Sie uns bitte, gerne auch per E-Mail an: info@glaeserne-meierei.de.

Wir freuen uns über jede Nachricht!

Gerne schicken wir Ihnen den Hofboten auch per E-Mail, wenn Sie ihn nicht mehr per Post erhalten möchten. Bitte senden Sie einfach eine kurze Nachricht an info@glaeserne-meierei.de.



Tipps & Termine

15. - 18.09.2011:

MeLa

21. Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau

Die MeLa (Mecklenburgische Landwirtschaftsausstellung) ist die traditionsreichste Fachausstellung in Mecklenburg-Vorpommern mit anspruchsvollem Fachprogramm.

Täglich 9 bis 18 Uhr

18276 Mühlengiez

www.mela-messe.de



27.09.2011:

Seminar: Heumilchproduktion im ökologischen Landbau

Veranstalter:

Bioland, Gläserne Molkerei

Biolandbetrieb Christoph und Stephan Huber GbR

16928 Pritzwalk OT Alt Krüssow

10 bis 15 Uhr

22. - 24.11. 2011

Seminar: Erfolgreich in die Bio-Tierhaltung starten

Management und Betriebsentwicklung für Einsteiger

Veranstalter: Bioland

Heimvolkshochschule am Seddiner See

14554 Seddiner See

Wir möchten Sie herzlich zum Erntedankfest am 2. Oktober 2011 nach Münchehofe einladen.

10 Uhr:

Erntedank-Gottesdienst in der Dorfkirche

11:30 bis 16 Uhr:

Erntedankfest an der Gläsernen Molkerei, u.a. mit Führungen, Verkostungen, Vorstellung von regionalen Produkten und Ponyreiten.