



# Hofbote

Ausgabe 20 / Dezember 2010

## Die neue Butter der Gläsernen Molkerei

Angekommen: Das neue Butterfass samt Verpackungsmaschine wurde Anfang Dezember von der Schweizer Firma Egli geliefert. Ab sofort produ-

zieren wir hier die *demeter*-Heumilchbutter und die Münchehofer Bio-Molkereibutter, gesalzen und ungesalzen.

*Fortsetzung auf Seite 2*



### Inhalt dieser Ausgabe Seite

Die neue Butter der Gläsernen Molkerei – Fortsetzung von S. 1	2
Eine Übersicht über Buttersorten und Butterschmalz	2
Wir stellen vor: Erika Winge	2
Unser Tag im Land der Ideen Tag der offenen Tür in Münchehofe	3
Gläserne Meierei Dechow	4
Portrait: Hofladen Ökohof Kuhhorst	5
Milchquote	5
Die Kuh ist kein Klima-Killer! Buchtipps	5
Portrait: Familie Großmann aus Grabenitz	6
Eutergesundheit – die Strategie ist entscheidend	6-7
Weihnachtsgruß	8
Tipps & Termine	8
Die Hofboten-Berichterstatter	8

### Erfreuliche Tendenzen zum Jahresausklang!

Die einen oder anderen Mitteilungen von Verbänden, Branchen- und Fachzeitschriften tragen diese Überschrift. Der Naturkosthandel spricht gar von einem Mengenwachstum von 6 % und sieht für die kommenden Jahre weiteres Potenzial. Der Trend geht eindeutig hin zum Bio-Supermarkt mit einer neuen Form der Warenpräsentation und einer größeren Sortimentstiefe. Auch die Bio-Bauern haben mehr produziert, so ist die Milchanlieferung um über 10 % gestiegen. Auch wir, die Gläserne Meierei/Molkerei haben unsere Verarbeitungsmenge in etwa gleichem Umfang erhöhen können und konnten somit unsere Marktanteile festigen. Nun blicken wir, Landwirte – Verarbeiter – Handel, gemeinsam auf das kommende Jahr. Wir sind dabei optimistisch gestimmt.

## EDITORIAL



Die Geschäftsführer  
Hubert Böhmann und Michael Müller

## Die neue Butter der Gläsernen Molkerei • Fortsetzung von Seite 1

Optisch auffallend sind bereits die Formen der Butterstücke: die Butterrolle in 200 g und 250 g sowie die sogenannte Form Helene, ein 250 g großes Blockstück mit abgerundeten Ecken.



Die Entwürfe der Münchehofer Bio-Molkereibutter haben einen starken Bezug zur Region Spreewald. Studenten der Fachhochschule in Potsdam untersuchten im Fachbereich Design die ästhetischen Besonderheiten und Merkmale aus dem Spreewald und gestalteten daraus verschiedene Grafiken. Zwei der modernen Interpretationen der Region Spreewald gefielen uns besonders gut und schmücken nun die Verpackungen der Bio-Molkereibutter.

Nach wie vor behält die Butter ihren sahnig-milden und authentischen Geschmack. Mit den auffälligen Formen und der modernen Gestaltung



der Verpackungen überzeugen die neuen Buttersorten auch ästhetisch. (cs) ☀

## GM-PORTRAIT

### Wir stellen vor

Gläserne Molkerei



Erika Winge  
Einkauf und Lagerwirtschaft

Seit Oktober dieses Jahres ist Erika Winge für den Einkauf in der Gläsernen Molkerei zuständig. Sie hat als Ingenieur für Milchwirtschaft mit 10-jähriger Berufserfahrung in verschiedenen Abteilungen der ehemaligen Berliner Meierei-Zentrale (emzett) eine gute Grundlage für ihre Arbeit. In den letzten zehn Jahren war sie als Einkäuferin in einer Großbäckerei tätig. Ihre Treue zur Milch ist für ihre neue berufliche Herausforderung entscheidend gewesen.

In ihrer Freizeit wandert sie gerne und findet Abwechslung im Hobby-Tanzsport.

Tel. 033760-207711  
E-Mail: erika.winge@glaeserne-molkerei.de

## Eine Übersicht über Buttersorten und Butterschmalz

### Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Süß- und Sauerrahmbutter?

■ **Süßrahmbutter** wird aus pasteurisiertem Rahm (Sahne) hergestellt. Wenn der Rahm nach der Pasteurisation abgekühlt ist, erfolgt die Verbutterung. Dabei trennt sich die Buttermilch vom so genannten Butterkorn. Die Butterkörner werden so lange geknetet, bis auch der letzte Rest der Buttermilch abgeschieden ist. Übrig bleibt eine geschmeidige Buttermasse (Wasser-in-Öl-Emulsion), die geformt und abgepackt wird. Süßrahmbutter ist sahnig-mild im Geschmack.

■ **Sauerrahmbutter**: Früher wurde Butter nur als Sauerrahmbutter hergestellt. Bei dieser traditionellen Herstellungsweise wird der eingesetzte Rahm mikrobiell gesäuert und muss dann eine Zeit lang reifen. Durch die Zugabe von spezifischen Milchsäurebakterien, so genannten mesophilen Säureweckern, entstehen Aromastoffe (Diacetyl), die der Sauerrahmbutter den typischen Geschmack verleihen. Durch die lange Reifung und Säuerung besitzt die Sauerrahmbutter einen ganz besonders frischen, herzhaft-säuerlichen Geschmack.

Die bei der Sauerrahmbutter-Herstellung abgetrennte Buttermilch kann, im Gegensatz zur Buttermilch, die bei der Herstellung von Süßrahmbutter entsteht, direkt weiter verwendet werden.

■ **Mildgesäuerte Butter** wird hergestellt wie Süßrahmbutter. Nach der Butterung wird ihr ein Milchsäurekonzentrat zugesetzt, das ihr einen feinsäuerlichen Geschmack verleiht. Mildgesäuerte Butter hat in Deutschland den höchsten Marktanteil unter den Buttersorten und Streichfetten.

■ **Butterschmalz** entsteht durch das Einschmelzen von Butter. Das übrig bleibende Butterfett enthält mindestens 99,8 % Fett, höchstens 0,1 % Wasser und kein Eiweiß. Es ist auch ohne Kühlung gut lagerfähig. Aufgrund seiner hohen Hitzestabilität eignet sich Butterschmalz gut zum Kochen, Braten, Backen und Frittieren. (vh) ☀



# Unser Tag im Land der Ideen Tag der offenen Tür in Münchehofe



Verkostung und Sensorikschulung



Bürgermeister Ralf Irmischer, Holzkünstler Frank Winkler und Kirsten Böhmann mit Tochter Helene



Müncheliese in der Malaktion

Die Gläserne Molkerei Münchehofe ist Preisträger des bundesweit ausgetragenen Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“. Damit ist die Gläserne Molkerei einer von 365 Orten, die jedes Jahr von der Standortinitiative „Deutschland – Land der Ideen“ und der Deutschen Bank unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten prämiert werden. Am 20. Oktober 2010 wurden der Pokal und die Urkunde übergeben. Zu diesem Anlass fand unser Tag der offenen Tür in Münchehofe statt.

Der Preis wurde von Jan Rosendahl von der Deutschen Bank übergeben. Herr Rosendahl betonte: „Wie Bio-Milch schonend verarbeitet und zu Butter und Käse gemacht wird, kann man in der ‚Gläsernen Molkerei‘ genau beobachten. So leistet die Gläserne Molkerei einen wichtigen Beitrag, vielen Menschen – vor allem Kindern – diese Prozesse wieder vertraut zu machen.“ Hubert Böhmann nahm den Preis entgegen und sagte in seiner Rede: „Glaubwürdige Bio-Produkte aus transparenter Herstellung sind unser Hauptanliegen. Das konnten wir mit dem Neubau der Gläsernen Molkerei unter Beweis stellen. Unser als Schau-molkerei angelegter Betrieb ist ein deutschlandweit einzigartiges und ambitioniertes Projekt, und wir sind stolz darauf, dass die Jury unseren hohen Anspruch würdigt.“

Zahlreiche Besucher nahmen unsere Einladung an. Es kamen rund 700 Gäste, darunter einige Kita-Gruppen. Bis zum Abend fanden mehrere Führungen durch Molkerei und Käseerei statt und am Verkostungs- und Sensorik-Stand erfuhren die Besucher viel Wissenswertes über Milch, Butter, Joghurt und Käse. Ihr neues Wissen konnten sie gleich anschließend in einem Milch-Quiz testen. Für die kleinen Besucher gab es ein besonderes Kinderprogramm mit einem Zauberer, Kinderschminken, einer Melk-Station und einer Mal-Aktion.

Auch die Gläserne Molkerei konnte einen Preis übergeben: Einige Wochen zuvor war der Wettbewerb „**Unsere Kuh braucht einen Namen**“ ausgerufen worden. Die Resonanz war groß und unter den zahlreichen Vorschlägen wurde der Name „**Müncheliese**“

von der Jury als Sieger gekürt. So begrüßt sie nun auf dem Parkplatz in Münchehofe die Besucher der Molkerei. (cs) 🌻



Jan Rosendahl, Deutsche Bank, bei der Übergabe des Preises



## Gläserne Meierei Dechow

Die Gläserne Meierei wird 2011 in Dechow eine neue Bio-Molkerei errichten. Wir sind davon überzeugt, dass Bio-Milch regional in einer reinen Bio-Molkerei verarbeitet werden sollte. Die zentrale Lage von Dechow ermöglicht es uns, die im nördlichen Einzugsgebiet gesammelte Milch hier entsprechend zu verarbeiten. Die politisch eigenständige Gemeinde mit gut 200 Einwohnern liegt im Biosphärenreservat Schaalsee, rund 15 Kilometer von Ratzeburg entfernt.

Beim Neubau in Dechow werden wir uns eng am Vorbild Münchehofe orientieren. So werden wir auch hier einen Hofladen mit den eigenen Produkten und einem kleinen Bio-Sortiment aus Waren des täglichen Bedarfs einrichten. Wie in Münchehofe werden Schaugärten und -weiden, Streuobstwiesen und ein Spielplatz das Konzept abrunden.

Das Gelände des einstigen landwirtschaftlichen Betriebes bietet sich aufgrund seiner Randlage und der günstigen Verkehrserschließung für die neue Nutzung an. Die Nähe zu den Ballungszentren Hamburg – Lübeck – Schwerin und die Lage in der touristisch attraktiven Schaalseeregion ermöglicht auch in Dechow die Nutzung als Schaumolkerei.

Auf dem Gelände befinden sich derzeit noch leer stehende Stallanlagen, die kurzfristig geräumt und entsorgt werden. Am 20. Dezember 2010 fand mit Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus, der Landrätin Birgit Hesse und Dechows Bürgermeister Jürgen Haupt der offizielle „1. Spatenstich“ statt.

*Blick auf den Röggeliner See*



[www.dorf-dechow.de](http://www.dorf-dechow.de)

Eingebettet in eine wald- und seenreiche Heckenlandschaft liegt Dechow am Röggeliner See, der sich nördlich an die Schaalsee-Kette anschließt. Der ländliche Charme des kleinen Dorfes wird von seinen alten Backstein- und reetgedeckten Fachwerkhäusern mit den schönen Gärten geprägt. Vom Badesteg der idyllisch gelegenen Naturbadestelle aus kann man den Seeadler kreisen und jagen sehen. Der Ruf der Kraniche ist weithin zu hören, ebenso das Klappern der Störche und das melancholische Tuten der Rotbauchunke. Ein alter, mit Bäumen bestandener Turmhügel weist auf Zeiten der Raubritter hin. (kb) 🌻

Dechow – ein kleines idyllisches Dorf im nördlichen Teil des Biosphärenreservats Schaalsee, Landkreis Nordwestmecklenburg unweit der Landesgrenze zu Schleswig-Holstein, mit rund 200 Einwohnern. 1194 erstmals urkundlich erwähnt, gehörte die Gemeinde ursprünglich zum Lauenburgischen. Am 13. November 1945 wurde das „Barber-Lyaschenko-Abkommen“ unterzeichnet, das den Grenzverlauf in der Schaalseeregion neu regelte. Damit kam Dechow, ursprünglich noch britisch besetzt, in die sowjetische Besatzungszone und wurde mecklenburgisch. In der folgenden Umsiedlungsaktion verließen nahezu alle Bewohner Dechow und Flüchtlinge wurden angesiedelt. Deutsch-deutsche Geschichte – in Dechow ist sie hautnah zu erleben.





## Portrait: Hofladen Ökohof Kuhhorst

In Fortsetzung der im letzten Hofboten begonnenen Serie über Hofläden unserer Landwirte stellen wir heute die Direktvermarktung des Ökohofes Kuhhorst (über den wir in der September Ausgabe 2009 berichteten) näher vor. 1991 gründete der MOSAIK e.V. den Ökohof Kuhhorst als Modellprojekt zur beruflichen Eingliederung für Menschen mit Behinderungen.

Von Anfang an legte man großen Wert auf einen hohen Anteil der Direktvermarktung. Zum Beispiel wird der hofeigene Dinkel auf dem Betrieb gereinigt, geschält und zu Nudeln verarbeitet. In der Käserei werden seit 2004 aus eigener Milch Käse, Joghurt und Quark hergestellt. Vervollständigt wird das Sortiment durch Obst, Gemüse und verschiedene Wurstwaren, alles aus eigener Erzeugung und Verarbeitung.

Seit Sommer 2010 setzt der Ökohof verstärkt auf einen professionellen Vertrieb. Mit der Kernbotschaft „Die Kuhhorster produzieren und verarbeiten mit viel Liebe Fleisch, Milch, Getreide und Gemüse sorgfältig zu den besten Lebensmitteln.“ präsentiert sich der Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau (Verbund Ökohöfe) mit seiner regionalen Ökomarke „Die Kuhhorster“. Für die Markteinführung hat der Hof mit Terra Naturkost einen professionellen Partner gewinnen können. Die Waren sind in den Mosaik-Hofläden, den viv BioFrische-Märkten, der BIO COMPANY sowie in vielen weiteren Naturkostgeschäften in Berlin und Brandenburg zu finden.

Wer die Gelegenheit hat, sollte aber seinen Einkauf unbedingt mit einem Besuch von Kuhhorst verbinden. Neben dem Bauernhof haben auch das Dorf und die Umgebung einiges zu bieten: Kuhhorst galt einst als Perle im havelländischen Luch. Diese heißt es zu entdecken!

Weitere Informationen: [www.kuhhorst.de](http://www.kuhhorst.de). (tk) 🌻



## Milchquote



Die Milchanlieferung in Deutschland bewegt sich insgesamt weiter auf hohem Niveau. In der 45. Kalenderwoche wurde erstmals wieder mehr Milch angeliefert (+ 0,2 %) als in der Vorwoche und damit scheint der saisonale Tiefpunkt überschritten. Insgesamt stieg der Vorsprung gegenüber der Vorjahreswoche auf 3,5 % an.

Im Vergleich liegt Frankreich inzwischen bei einer etwa 6,5 % höheren Anlieferung gegenüber dem Vorjahreszeitraum.

Quelle: MIV (tk) 🌻

## Die Kuh ist kein Klima-Killer!

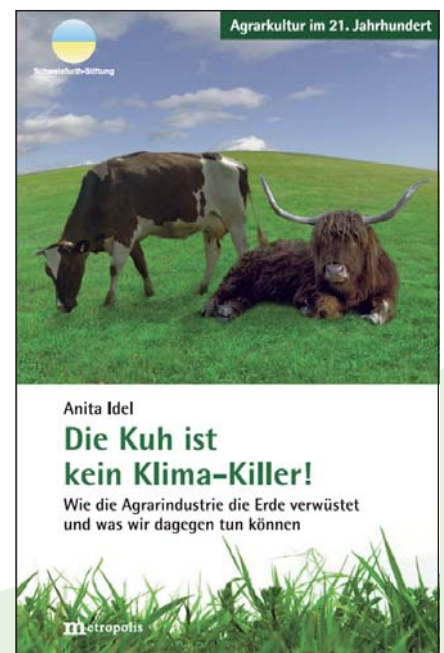
### Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können

BUCHTIPP

von Dr. Anita Idel

Methan ist ein stark wirksames Klimagas. Kühe (und vor allem Bio-Kühe), aus deren Därmen Methanwolken in großem Stil entweichen, werden daher gern für die Erderwärmung mitverantwortlich gemacht. Dass dies eine unzulässige Verkürzung ist, stellt die Autorin, Tierärztin, Wissenschaftsjournalistin und Lead-Autorin beim Weltagrarrat (IAASTD), in ihrem Buch dar. Sie beschäftigt sich mit den komplexen Zusammenhängen zwischen Tierzucht, Bodenfruchtbarkeit, Klimawandel und Erntesicherung. Idel wirbt für eine nachhaltige Landwirtschaft auf Basis der symbiotischen Beziehung von Pflanze und Tier.

Ein spannender und umfangreicher Beitrag vor dem Hintergrund der fortwährenden Diskussion zur EU-Agrarpolitik und dem UN-Klimagipfel in Cancun. (kb) 🌻





## Portrait: Familie Großmann aus Grabenitz

Seit dem 1. September 2010 liefert der Betrieb von Kornelia und Sven Großmann nach Beendigung der Umstellungszeit seine Milch an die Gläserne Meierei.

Der Grünland- und Futterbaubetrieb liegt in dem kleinen Ort Grabenitz am Süden des Kölpinsees, unweit von Waren (Müritz).

Seit 1992 führt Familie Großmann den Betrieb inmitten der landschaftlich reizvollen Region der Mecklenburger Seenplatte. Sie haben schon früh auf die Haltung von Milchkühen gesetzt. Eine extensive, an die Standortbedingungen angepasste Haltung der Tiere war schon von Anfang an der Weg, den der Betrieb beschritten hat. So war es auch für Großmanns keine große Umstellung mehr,

die Wirtschaftsweise endlich auf „Bio“ umzustellen.

Insgesamt bewirtschaftet der Betrieb 230 ha Land, davon sind 72 ha Eigentum der Familie. Neben 56 ha Ackerland, die im vergangenen Jahr zugepachtet wurden und sich in der Umstellung befinden, bewirtschaftet der Betrieb ausschließlich Dauergrünland. Insgesamt hält der Betrieb etwa 95 Milchkühe und 70 Stück Jungvieh. Die Milchleistung beträgt etwa 6.000 kg im Jahr bei 4,3 % Fett und 3,4 % Eiweiß. Weidegang für alle Tiere hat für Sven Großmann absolute Priorität. So sind die Tiere von März bis Ende November auf der Weide. „Dies ist für die Gesundheit ein großes Plus, hat aber auch arbeitswirtschaftlich große Vorteile“, so Sven Großmann. (tk) 🌻



## Eutergesundheit – die Strategie ist entscheidend

Euterentzündungen (Mastitiden) stellen weltweit nach wie vor das schwerwiegendste Gesundheitsproblem in der Milchviehhaltung dar. Der Anteil der allein durch Euterkrankheiten bedingten Abgänge liegt heute bei rund 20 %.

Häufig wird die Lösung von Eutergesundheitsstörungen vor allem auf der Seite der Behandlung gesucht. Auch wenn es in einigen Fällen Verbesserungsmöglichkeiten hinsichtlich einer zielorientierten Therapie gibt, können schwerwiegendere Mastitisprobleme allerdings nur durch ein strategisches Vorgehen bewältigt werden. Dauerhaft erfolgversprechend ist nur die Verhinderung von Neuerkrankungen bzw. von Neuinfektionen, da durch Mastitisbehandlungen häufig nur etwa die Hälfte der Fälle nachhaltig erfolgreich geheilt werden können.

Während bestimmte prophylaktische Maßnahmen wie das Dippen nach dem Melkvorgang weitestgehend akzeptiert und umgesetzt werden, findet die Umsetzung anderer prophylaktischer Maßnahmen deutlich seltener statt.

Hierzu zählt beispielsweise die Gruppierung von laktierenden Kühen nicht nur nach Fütterungs-, sondern auch nach Eutergesundheitsaspekten. Die Entscheidung, ob die Unterbrechung von möglichen Infektionsketten durch eine veränderte Aufstallung im Betrieb wirklich sinnvoll ist, hängt entscheidend vom Spektrum möglicher Mastitiseime im Bestand ab. Um sich einen Überblick über diese Situation zu verschaffen, ist neben der Analyse der Milchleistungsdaten auch die bakteriologische Untersuchung von Milchproben notwendig.

Neueren Untersuchungen zufolge liegt der wirtschaftliche Verlust durch Euterentzündungen (Mastitiden) pro Kuh je nach betrieblicher Situation zwischen 100 und 400 Euro. Hier muss man zwischen den klinischen Fällen (verändertes Milchsekret, geschwollenes Euter etc.) und den sogenannten subklinischen Mastitiden (nur erhöhte Zellzahl meist mit einer Infektion) unterscheiden. In einer gesunden Herde sollte die Anzahl an klinischen Fällen im Jahr bei weniger als 20 % liegen. Spätestens ab einer Mastitishäufigkeit von



50 % ist dringender Handlungsbedarf geboten. Der große wirtschaftliche Schaden von etwa 400 Euro je klinischer Mastitis entsteht in erster Linie durch Milchgeldverlust und ein früheres Abgangsrisiko von erkrankten Kühen. Kosten für Diagnostik und Therapie nehmen, anders als häufig angenommen, nur rund 20 % ein. Da bei klinischen Fällen, besonders wenn sie mit schweren Entzündungssymptomen einhergehen, nicht zuletzt aus ethischen und tierschutzrechtlichen Gründen eine Behandlung eingeleitet werden muss, ist auch hier die Kenntnis des auslösenden Erregers sehr sinnvoll. So kann mit großer Sicherheit eine Abschätzung erfolgen, inwieweit eine antibiotische Behandlung angezeigt ist und wenn ja, mit welchem Medikament. Darüber hinaus liefern die Ergebnisse von bakteriologisch untersuchten Milchproben von an Mastitis erkrankten Tieren wichtige Hinweise auf die Infektionsquellen im Bestand (Stall, Melkstand, Trockenstehzeit etc.). Auf dieser Basis können dann z.T. auch schon Maßnahmen zur Verbesserung eingeleitet werden (z.B. Dippen). Der größte Teil von klinischen Mastitiden in einer ansonsten intakten Herde wird durch Umweltkeime verursacht. Hier spielen vor allem Umweltstreptokokken und sogenannte Coliforme Keime eine große Rolle. Allerdings können bei chronisch infizierten Tieren auch euterassozierte Keime (v.a. Staphylococcus aureus, Galtstreptokokken etc.) vermehrt zu sichtbaren Euterentzündungen führen.

Deutlich häufiger sind die euterassozierten Erreger aber für subklinische Störungen der Eutergesundheit verantwortlich. Zwar liegt der verursachte wirtschaftliche Schaden nur bei etwa 100 Euro je Kuh, das Problem wird aber häufig durch einen großen Anteil betroffener Tiere innerhalb der Herde bestimmt. Anhand der Zellzahlen der Milchleistungsprüfungen (MLP) muss man bei einem Wert von mehr als 200 Tsd. Zellen von einer subklinischen Mastitis auf mindestens einem Euterviertel ausgehen. Auf der Ebene einzelner Viertel liegt ein gesundes Euterviertel bei einem Zellwert von weniger als 100 Tsd. Zellen und es ist kein Mastitiserreger nachweisbar. Eine überhöhte Anzahl an subklinischen Mastitiden führt nicht selten zu Problemen in der Tankzellzahl der abgelieferten Milch. Hier kann man bei einem Wert von weniger als 180 Tsd. Zellen in der Ablieferungsmilch von einer gesunden Herde ausgehen. Liegen in einem Betrieb dauerhaft Zellzahlprobleme vor, sind strategische Maßnahmen zur Sanierung der Herde unumgänglich. Dies bezieht auch die bakteriologische Untersuchung von Milchproben auf Viertelgemelksbasis der gesamten Herde oder zumindest der auffälligen Tiere (MLP-Zellzahl >100 Tsd.) mit ein. Die Entnahme von Gesamtgemelksproben bringt in diesem Zusammenhang häufig keine eindeutigen Ergebnisse, so dass hiervon abzuraten ist, auch wenn diese Vorgehensweise zunächst kostengünstiger ist. Die Identifizierung von Leitkeimen in der Herde bestimmt dann die Vorgehensweise zur Verbesserung der Eutergesundheit. In Fällen von Infektionen mit euterassozierten Erregern wie z.B. Streptococcus agalactiae (Galtstreptokokken) ist eine Sanierung



Staphylococcus spp.

mit dem Ziel einer Galt-freien Herde nur durch die eindeutige Identifizierung von infizierten Tieren zu erreichen. Für eine nachhaltige Verbesserung der Eutergesundheit sind in jedem Fall Kontrolluntersuchungen über einen längeren Zeitraum zu empfehlen. Hier bieten sich neben der Beprobung von Mastitiskühen auch regelmäßige Überprüfungen der Tiere zum Trockenstellen und unmittelbar nach der Kalbung an.

In Abstimmung mit der Gläsernen Molkerei bietet die bovicare GmbH in Potsdam sowohl die bakteriologische Untersuchung von Milchproben im eigenen Labor, als auch die Beratung im Rahmen einer Betriebsindividuellen Eutergesundheitsüberwachung an.

In der nächsten Ausgabe des Hofboten werden aktuelle Themen zur Behandlung von Mastitiden genauer beleuchtet.

Weitere Informationen:  
[www.bovicare.de](http://www.bovicare.de)

(Dr. Christian Fidelak, bovicare) 🌻

Kosten klinischer Mastitisfälle (mod. nach Lührmann, 2007)					
	Laktationsdrittel				%
	1	2	3	Ø	
Häufigkeit	70	20	10		
Milchgeldverlust (€)	223	159	100	198	44
Therapiekosten (€)	80	80	80	80	18
Untersuchungskosten (€)	15	15	15	15	3
Mehrarbeit (€)	28	28	28	28	6
Remontierung (€)	125	125	125	125	28
Milchverlust gesamt (kg)	719	512	321	638	
<b>Gesamtkosten (€)</b>	<b>471</b>	<b>407</b>	<b>348</b>	<b>446</b>	<b>100</b>

Parameter zur Beurteilung der Eutergesundheit auf Herdenebene		
Parameter	Kriterium	Zielgröße
<b>Leistung</b>	Leistung je Kuh/Jahr*	> 8.000 kg
	Nutzungsdauer/Kuh	> 3 Laktationen
	Remontierungsrate	< 30%
	davon Abgänge „Eutergesundheit“	< 30%
<b>Milchqualität</b>	Zellzahl Tankmilch	< 180 Tsd./ml
<b>Euter-gesundheit</b>	Tiere mit Zellzahl <100 Tsd. in MLP**	>60%
	Tiere mit Zellzahl >400 Tsd. in MLP**	<8%
	Kühe klinisch Euterkrank	<2%
	Tiere mit wiederholter klinischer Mastitis	<20%
	Viertel ohne Erregernachweis in BU***	>90%

\* abhängig vom Grundniveau der Herde \*\* monatliche Milchleistungsprüfung \*\*\* bakteriologische Untersuchung von Viertelgemelksproben

## Weihnachten

Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,  
mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit.  
Und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle  
schöne Blumen der Vergangenheit.

Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise,  
und das alte Lied von Gott und Christ  
bebt durch Seelen und verkündet leise,  
daß die kleinste Welt die größte ist.

Joachim Ringelnatz

Die Hofboten-Redaktion der Gläsernen Meierei  
wünscht Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Mitarbeitern  
ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr!

### Die Hofboten-Berichterstatter dieser Ausgabe

Es recherchierten und schrieben für Sie: Dr. Thomas Kröber (*tk*), Dr. Kirsten Böhmann (*kb*), Erika Winge (*ew*), Valeska Heise (*vh*), Carlina Schindler (*cs*) und unser Gastautor Dr. Christian Fidelak, *bovicare*.

Carlina Schindler



Erika Winge



Dr. Thomas Kröber



Dr. Kirsten Böhmann



Valeska Heise



Christin Röpert

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](mailto: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. Dann bitte einfach eine kurze Nachricht an [info@glaeserne-meierei.de](mailto:info@glaeserne-meierei.de).**

### Tipps & Termine

**21.-30.01.2011:**

#### Internationale Grüne Woche

76. Internationale Ausstellung für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau

Messegelände Berlin unter dem Funkturm

Öffnungszeiten:

täglich 10 - 18 Uhr

Verlängerte Öffnungszeiten:

22./28./29.01. 10 - 20 Uhr

[www.gruenewoche.de](http://www.gruenewoche.de)

Wir sind mit der Gläsernen Molkerei Münchehofe und ihren Produkten auf dem Bio-Gemeinschaftsstand in der Brandenburg-Halle (Halle 21a), Stand 136, vertreten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**16.-19.02.2011:**

#### BioFach 2011

22. Weltleitmesse für Bio-Produkte, nur für Fachbesucher  
Messezentrum Nürnberg

Öffnungszeiten:

Mi. - Fr. 9 - 18 Uhr

„BioNacht“ (Do.) 18 - 21 Uhr

Samstag 9 - 17 Uhr

[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

Auf der weltweit größten Messe für ökologische Konsumgüter kommen rund 2.600 Aussteller und über 44.000 Fachbesucher aus mehr als 120 Ländern zusammen.



Der Stand der Gläsernen Molkerei befindet sich in Halle 6, Stand E251c, auf dem Gemeinschaftsstand Naturland & Partner. Wir laden alle unsere Kunden, Landwirte und Geschäftsfreunde herzlich ein, uns auf der Biofach 2011 zu besuchen.

Für Eintrittskarten wenden Sie sich bitte an Christin Röpert, Tel. 033760-207712, [christin.roepert@glaeserne-meierei.de](mailto:christin.roepert@glaeserne-meierei.de) oder an Dr. Thomas Kröber, Tel. 038822-828214, [thomas.kroeber@glaeserne-meierei.de](mailto:thomas.kroeber@glaeserne-meierei.de).