



Teil 1
Vormelken

Teil 6
Zitzentauchen

Teil 2
Zitzenreinigung

Teil 7
Zwischendesinfizieren

Teil 3
Anrüsten

Teil 8
Melkanlage reinigen und warten

Teil 4
Maschinelles Melken

Teil 9
Kuhverkehr

Teil 5
Nachmelken

Teil 10
Komfort im Melkstand

Serie „Melkarbeit unter der Lupe“

Da es sich beim Melken um die Routinearbeit schlechthin am Milchviehbetrieb handelt, gibt es auf jedem Betrieb eine fixe Routine für die sich täglich mehrmals wiederholenden Arbeitsvorgänge beim Melken. Die zehnteilige Serie zur Melkarbeit nimmt die einzelnen Arbeitsschritte unter die Lupe. LK-Experten beschreiben dabei nicht nur die einzelnen Arbeitsvorgänge, sie begründen fachlich ihre Notwendigkeit und informieren über Möglichkeiten zur betrieblichen Eigenkontrolle der Melkqualität.

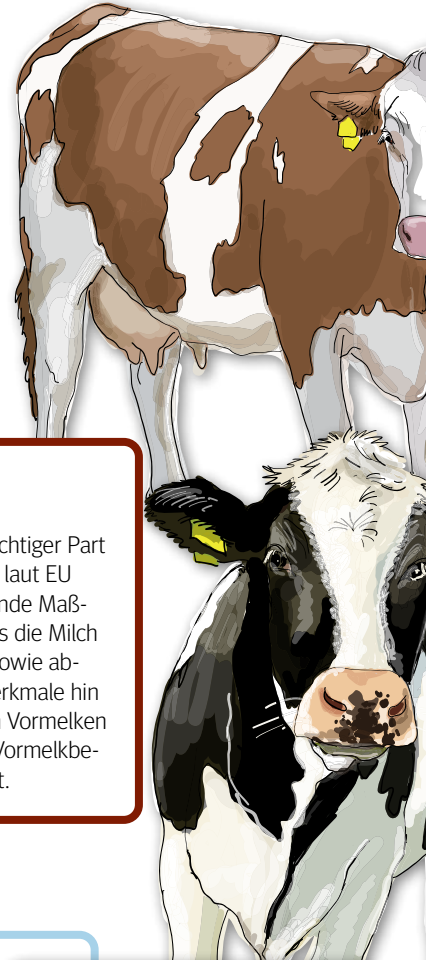
Dr. Marco Horn BEd, Tel. 05 0259 23304, marco.horn@lk-noe.at

Melkarbeit unter

Warum man das Vormelken in keinem Milchviehstall vernachlässigen darf und wie man es richtig macht, erfahren Sie in vier Schritten.



Ing. Florian Staudinger
Tel. 05 0259 23303
florian.staudinger@lk-noe.at



Warum Vormelken?

Das Vormelken ist nicht nur ein wichtiger Part der Melkarbeit, sondern auch eine laut EU Verordnung 853/2004 verpflichtende Maßnahme. Darin festgehalten ist, dass die Milch jedes Tieres auf organoleptische sowie abnorme physikalisch-chemische Merkmale hin kontrolliert werden muss. Mit dem Vormelken der ersten Milchstrahlen in einen Vormelkbecher wird diese Anforderung erfüllt.

Gut zu wissen



Die Zellzahl

Die Zellzahl setzt sich aus abgestoßenen Zellen des Euterepithels und des Immunsystems zusammen. Durch Infektionen, Verletzungen und Stress steigt die Zellzahl an. Die Zellzahl ist ein Anzeiger für die Eutergesundheit und wird von der Molkerei in der abgelieferten Tankmilch und vom Landeskontrollverband im Gemelk des Einzeltiers bestimmt. Ein gesundes Euter erreicht Zellzahlen unter 100.000 je Milliliter. Im Herdenschnitt wären 150.000 unbedenklich. Überschreitet die Zellzahl der Anlieferungsmilch im Monatsmittel 250.000, verliert man den S-Klasse-Zuschlag der Molkerei.

Die Keimzahl

Die Keimzahl gibt Auskunft darüber, wie hoch die Anzahl der Bakterien, Hefen und Sporen in der Milch ist. Die Keimzahl ist ein Maßstab für die Hygiene der Milch und bei der Milchgewinnung. Sie wird von der Molkerei in der abgelieferten Tankmilch bestimmt. Eine Keimzahl von unter 10.000 je Milliliter weist auf einwandfreie Melk- und Anlagenhygiene hin. Überschreitet die Keimzahl der Anlieferungsmilch im Monatsmittel 50.000, verliert man den S-Klasse-Zuschlag der Molkerei.

Was gute Melkroutinen leisten

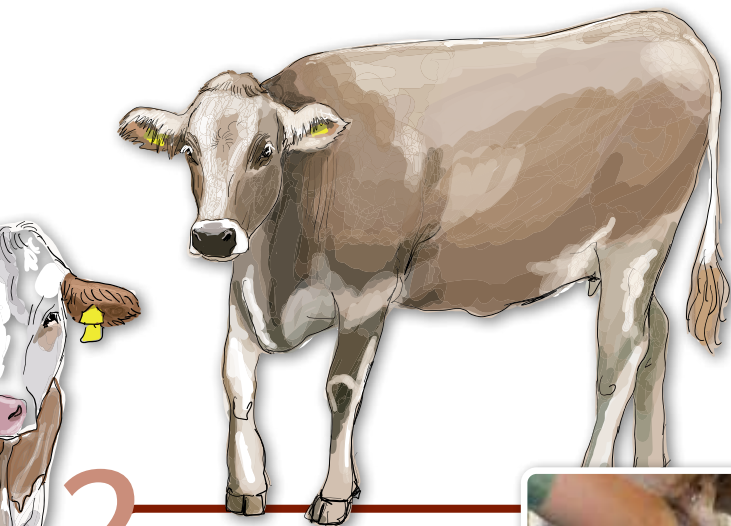
Das Melken ist das Kerngeschäft eines jeden Milchviehbetriebes. Gute Melkroutinen sichern Einkommen, Tiergesundheit und Milchqualität. Je nach Dimensionierung des Melkstandes verbringen die meisten Milchbäuerinnen und Milchbauern 750 bis 1.500 Stunden pro Jahr mit der Melkarbeit. In dieser Zeit wird ein Großteil des Einkommens erwirtschaftet, denn über 70 Prozent der Erlöse eines Milchviehbetriebes stammen aus dem Milchverkauf und werden somit beim Melken verdient.

Die Melkarbeit trägt nicht nur wesentlich zum Einkommen bei, sie ist auch für die Tier- und Eutergesundheit sowie für die Milchqualität von entscheidender Bedeutung. Zellzahl und Keimzahl sind wichtige Qualitätskriterien der Rohmilch, die wesentlich von der Melkarbeit beeinflusst werden. Kuh, Melker und Melktechnik müssen perfekt zusammenarbeiten, um die Milch rasch, schonend und vollständig zu gewinnen.



Je nach Dimensionierung des Melkstandes verbringen die meisten Milchbäuerinnen und Milchbauern 750 bis 1.500 Stunden pro Jahr mit der Melkarbeit. Foto: Johanna Mandl/LK NÖ

der Lupe: Vormelken



2 Qualitätskontrolle vor dem Melken

Einige Strahlen aus jeder Zitze in den Vormelkbecher entfernen die in der Zitzenzisterne vorhandene keimreiche Milch, bevor sie mit der übrigen Milch in der Drüsenzisterne vermischt wird. Dies verringert den Keimgehalt der Milch. Durch das Vormelken wird gleichzeitig die Durchgängigkeit des Strichkanals geprüft. Beim Vormelken hat sich die Melkperson von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch jeder Kuh zu überzeugen. Veränderungen der Milch, wie zum Beispiel Flocken, Wässrigkeit oder Blutbeimengungen, erkennt man im Vormelkbecher und man kann rasch reagieren. Milch mit abnormen Merkmalen darf nicht abgeliefert werden. Das Tragen von Einweghandschuhen während der gesamten Melkarbeit ist eine Empfehlung. Die Einweghandschuhe reduzieren das Verschleppen von Erregern und sie schützen vor Erregern, die auf den Menschen übertragbar sind.



Foto: Johanna Mandl/LK NÖ



3 Warum macht sich ein Vormelkbecher bezahlt?



Konsequentes Vormelken in den Vormelkbecher verhindert, dass Milch auf den Melkstandboden gerät und die Kühe erregerrhaltige Milch mit den Klauen verschleppen. Vormelken auf die Standfläche – auch im Melkstand – steigert das Infektionsrisiko, da die Keime aus den ersten Milchstrahlen den Keimdruck im Stall und damit am Euter erhöhen. Außerdem lassen sich Veränderungen der Milch auf dem dunklen Hintergrund des Vormelkbeckers viel leichter erkennen.

4 Erst vormelken, dann reinigen



Das Melken sollte nicht mit dem Reinigen der Zitzen beginnen, denn strichkanalbesiedelnde, krankmachende Keime werden dadurch ins Euter transportiert. Immer zuerst vormelken.

Das Vormelken sollte auch im eigenen wirtschaftlichen Interesse selbstverständlich sein. Eine zu hohe Keimzahlbelastung in der abgelieferten Milch kann nicht nur Milchgeldabzüge zur Folge haben, im schlimmsten Fall gibt es eine zeitlich befristete Liefersperre. Zudem kann man Erkrankungen der Tiere frühzeitig erkennen und weitere Schritte einleiten. Ein erster Schritt bei sichtlichen Veränderungen der Milch ist es, einen Schalmtest durchzuführen. So kann man gezielt jedes Viertel untersuchen und rechtzeitig reagieren.



Hier werden Sie **BERATEN**
05 0259 23302

Eutergesundheitsmanagement

noe.lko.at/beratung

Eutergesundheitsprobleme und erhöhte Zellzahlen in der Herde bereiten Ihnen Sorgen. Die Milchqualität in der Tankmilch sinkt. Wir unterstützen Sie dabei, der Ursache auf den Grund zu gehen.

lkberatung

STARKER PARTNER KLARER WEG



WWW.MELKTECHNIK-WAGNER.AT

WAGNER

MELKTECHNIK