



Die Suche nach der idealen Weidekuh: Forscher von Agroscope Liebefeld-Posieux untersuchen das Verzehrverhalten auf der Weide der neuseeländischen und «einheimischen» Holsteinkühe. (Bild ALP)

L'Abbaye – ein Biobetrieb im Dienst der Forschung

Milch.08 / Die Versuchsergebnisse von Agroscope Liebefeld-Posieux zum Weidedruck, zur Milchqualität und zur Tiergenetik sind ein Teil des Tagungsprogramms in Sorens FR.

BERN ■ Anlässlich der Veranstaltung Milch.08, die am 4. September 2008 auf dem Biobetrieb l'Abbaye in Sorens FR stattfinden wird, werden unter anderem Untersuchungsergebnisse von Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) vorgestellt. Themen wie optimaler Weidedruck, Verarbeitbarkeit der Milch zu Käse sowie die Eignung neuseeländischer und «einheimischer» Holsteinkühe in einem weidebetonten Produktionssystem werden angesprochen.

Der Biobetrieb l'Abbaye in Sorens gehört dem Kanton Freiburg und untersteht seit 1999 der Leitung des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve (LIG). 2003 wurde die Nutzung des zukünftigen Biobetriebs zu Forschungszwecken in einer Konvention zwischen ALP und LIG festgehalten.

Dem optimalen Weidedruck auf der Spur

Ab Vegetationsbeginn 2003 wurden ein weidebetontes Produktionssystem bei den Milchkühen – Umtriebsweide Tag und Nacht – eingeführt. Der erste Weideversuch startete 2004. Die Einführung regelmässiger Erhebungen der Grasqualität, des Graswachstums, der Grashöhen, der Weideführung, der Milchleistung, der Milchgehalte, des Körpergewichts sowie der Gesundheitsdaten stellte im ersten Jahr für alle Beteiligten eine Herausforderung dar.

Ziel dieser Untersuchungen, die 2005 und 2006 weitergeführt wurden, lag darin, die Auswirkung von unterschiedlichem Weidedruck bzw. unterschiedlichen Grashöhen beim Verlassen der Parzelle unter Biolandbaubedingungen zu untersuchen.

Zusammengefasst führt ein erhöhter Weidedruck zu:

- einer besseren Grasqualität der nachfolgenden Aufwüchse,
- einer reduzierten Milchleistung pro Tier und einer erhöhten Milchleistung pro Fläche,

- unveränderten Milchgehalten.

Verarbeitbarkeit der Milch zu Qualitätskäse untersucht

Ab Februar 2004 zeigte sich, dass die Verarbeitung der Milch des Betriebs l'Abbaye zu Bio-Greyerzer in der lokalen Käserei mit Problemen verbunden war. Aus diesem Grund wurden 2005 von Januar bis Dezember einmal pro Monat aus Milch des Betriebs l'Abbaye, einer konventionellen Milch sowie einer Biomischmilch Modellhartkäse (Typ Greyerzer) hergestellt. 35 der 36 in der ALP-Versuchskäserei fabrizierten Käse waren nach 150 Tagen Reifezeit von guter Qualität. Ausnahme war ein Modellkäse, der im März 2005 mit der Milch des Betriebs l'Abbaye hergestellt wurde.

Die teilweise längeren Gerinnungszeiten der l'Abbaye-Milch können nur in geringem Masse

mit den Faktoren weidebetontes Produktionssystem, Versuchstätigkeit oder Biolandbau erklärt werden. Faktoren, die im Fall l'Abbaye die Verarbeitung der Milch zu Käse erschweren sind:

- Verarbeitung von Milch aus nur einem Betrieb.
- Ähnliches Laktationsstadium: ALP-interne Studien haben gezeigt, dass sich zu Beginn und am Ende der Laktation die Verarbeitung der Milch zu Käse schwieriger gestaltet.
- Genetik: Die ungünstigen Genvarianten AA und AB des Kappa-Kaseins waren mit 98 Prozent sehr stark vertreten. AA- und AB-Genotypen führen im Gegensatz zu BB-Genotypen zu längeren Gerinnungszeiten bzw. verminderter Bruchfestigkeit.
- Weidebetonte Produktionssysteme: Bedingt durch das variierende Weidegrasangebot und deren Qualität schwanken bei

weidebetonten Produktionssystemen die Milchgehalte stärker, was bei der Verarbeitung berücksichtigt werden muss.

14 Tiere mit neuseeländischer Genetik

In der Schweiz stieg die Leistung in den letzten 20 Jahren zwischen 80 bis 100 kg Milch pro Kuh und Jahr. Eine Trendwende ist kaum absehbar. Mit steigender Milchleistung pro Kuh vermehren sich Fruchtbarkeits- und Gesundheitsstörungen. Gleichzeitig nehmen die Lebensdauer sowie die Nutzungsdauer der Milchkühe ab.

Untersuchungen aus Irland und Neuseeland zeigen auf, dass einzelne Kuytypen sich in bestimmten Produktionssystemen besser bewähren. Es stellt sich die Frage, ob sich – im Grasland Schweiz – die Kühe von der Futtergrundlage entfremdet haben. ALP hat sich am Kauf von neuseeländischer Holsteingenetik aus Irland beteiligt. Zurzeit sind 14 neuseeländische Holsteinkühe auf dem Betrieb l'Abbaye stationiert. Bei der Weidekuh spielt die Futteraufnahme eine entscheidende Rolle, deshalb untersucht ALP das Verzehrverhalten auf der Weide der neuseeländischen und «einheimischen» Holsteinkühe.

Weil die Eignung der Milch zur Herstellung von hochwertigen Milchprodukten wie Käse in der Schweiz sehr wichtig ist, wird seit 2007 Milch beider Holsteinlinien in der ALP-Versuchskäserei in Liebefeld zu Modellhartkäse (Typ Greyerzer) verarbeitet.

An der Milch.08 können die Besucher und Besucherinnen Käse von neuseeländischen Holsteinkühen degustieren und aktuelle Zwischenergebnisse der Versuche einsehen. Natürlich stehen ihnen auch Personen für weitere Auskünfte und Fragen zur Verfügung.

Fredy Schori, Agroscope Liebefeld-Posieux

Tagung Milch.08: Vielfältiges Programm

Das Landwirtschaftliche Institut Grangeneuve führt am 4. September 2008 auf dem 140-ha-Betrieb l'Abbaye in Sorens FR die zweisprachige Tagung Milch.08 durch. Die Veranstaltung richtet sich an alle Milchproduzenten und -verarbeiter.

Zwischen 9 bis 16 Uhr kann man sich an Ständen zu folgenden Themen informieren: Herdenmanagement, erster mobiler Melkroboter (vor Ort!), Milchqualität, Nachzuchtpräsentation, Futtermittelkonservierung, Stallböden, Weidewege, Düngung auf Biobetrieben, Energiesparen usw. Um 9.30 und 13.30 Uhr findet jeweils eine Maschinendemonstration zur Aufkalkung von Wiesen statt.

Zudem können drei aktuelle Vorträge besucht werden:

- 10.30 Uhr: «Marketing und Entwicklung eines Nischenprodukts am Beispiel von Maréchal-Käse», Stefan Hugi, Präsident der Interprofession du Maréchal;
- 11.15 Uhr: «Standpunkte und Erwartungen der Milchverarbeiter, Industrie und gewerblichen Käsereien», Michel Pellaux, Generalsekretär Cremo SA, und Philippe Bardet, Direktor der Interprofession du Gruyère;
- 15 Uhr: «Nationaler und internationaler Milchmarkt, Perspektiven», Albert Rösti, Direktor der SMP.

Für Verpflegung der Besucher ist gesorgt. Sorens liegt auf der Strecke Freiburg–Bulle, Ausfahrt Rossens. Weitere Infos unter im Internet: www.grangeneuve.ch.

pd