Dr. E. Leisen, Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe, Nevinghoff 40, 48135 Münster, Tel: (0251) 2376-594, Fax: (0251) 2376-841
Dr. P. Heimberg, Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe, Nevinghoff 40, 48135 Münster, Tel: (0251) 2376-716, Fax: (0251) 2376-869

Clostridienbesatz in der Milch und Strategien zur Sicherung der Käseherstellung im Winter 2002/2003 nach schwierigen Erntebedingungen

Fragestellungen:
Mit welchen Maßnahmen lässt sich eine gute Käsequalität auch bei empfindlichen aber besonders gefragten Käsesorten in Zeiten schwierigen Futters sichern?

Untersuchungsumfang:
150 Öko-Milchviehbetriebe aus Westfalen-Lippe, Rheinland und Niedersachsen

Untersuchungsparameter:
- Futterqualität
- Clostridiengehalt in Milch und Kot
- einzelbetriebliche Rahmenbedingungen (Stall-, Futter-, Melkhygiene)

Ergebnisse

Futterqualität:
Die Witterungsbedingungen haben im Jahr 2002 beim 1. Schnitt, teilweise auch in den Folgeschnitten vielerorts zu einer erhöhten Verschmutzung von Kleegrassilagen beigetragen (vergleiche Kapitel zum Futterwert von Silagen). Zu erkennen war dies schon im Mai an tiefen Fahrspuren auf den Ernteflächen. Damit war im Winter mit einer erhöhten Clostridienbelastung nicht nur in Grünlandbetrieben (auch in den vergangenen Jahren oft erhöhte Werte) zu rechnen.

Clostridiengehalt in Milch und Kot
Mit Beginn der Winterfütterung kam es zu einem starken Anstieg der Clostridienbelastung in der Milch, der auf eine hohe Belastung im Futter (Kotuntersuchungen) zurück zu führen war. Gleichzeitig hat auch die sehr feuchte Witterung dazu beigetragen, dass die Hygienebedingungen im Stall vielerorts schwieriger wurden.

Massnahmen zur Regulerung der Clostridienbelastung
Auf den einzelnen Betrieben waren in Erwartung höherer Clostridienbelastungen schon vor Winter die Schwachstellen ermittelt worden (siehe Checklisten, Bericht 2001). Die von den Landwirten ergriffenen Maßnahmen haben unter anderem auch wegen hoher Niederschläge nicht immer ausreichend gegriffen.

Zur Sicherung einer guten Käsequalität wurden deshalb auch seitens der Molkerei weitere Maßnahmen ergriffen. In der Käserei verarbeitet wurde nur Milch von Betrieben, deren bisherige Clostridienbelastung eher niedrig ausgefallen war und deren Futtersituation auch in diesem Winter keine zu hohen Belastungen erwarten ließ.