

Projekt „Entwicklung eines neuen Verfahrens zur Erzeugung von Rohmilch mit mehr gesundheitsfördernden Fettsäuren bei stabiler Gesundheit und Reproduktionsfähigkeit der Milchkühe“

Aktenzeichen: 640-3415-004/08

Unsere Zielstellung bestand darin, über die Ernährung der Milchkühe eine Rohmilch mit mehr gesundheitsfördernden Fettsäuren zu erzeugen. In Zusammenarbeit mit der Tierärztlichen Klinik Dr. Eller sollte das Milchkuhmanagement und der Stoffwechsel der im HERZGUT- Programm stehenden Milchkuhherden analysiert und verbessert werden.

Um das Ziel zu erreichen war es erforderlich, zuerst eine Bestandsaufnahme Fütterungsregime und des Kuhmanagements der HERZGUT Lieferanten vorzunehmen. Dabei wurden Unterschiede im Management und bei der Fütterung festgestellt und bewertet. Im Rahmen der regelmäßigen Besuche wurden schrittweise Verbesserungen veranlasst und deren Anwendung kontrolliert. Dazu liegen detaillierte Besuchsberichte vor, die in der HERZGUT Landmolkerei Schwarza eG eingesehen werden können. Im Ergebnis der Zusammenarbeit brachte insbesondere die Optimierung der Rationen einen stabilen Stoffwechsel und bei der Rohmilch eine Verbesserung des Fettsäuremusters zu Gunsten der ungesättigten Fettsäuren. In den regelmäßigen Besuchen zeigte sich, dass es besonders wichtig ist, die von der Tierärztlichen Klinik Dr. Eller ausgesprochenen Empfehlungen umzusetzen. In der Konsequenz daraus wurden nur die Lieferanten mit den besten Voraussetzungen ausgewählt, um HERZGUT Milch zu produzieren.

Die MEV GmbH war verantwortlich für die Projektbetreuung und die Fettsäureanalytik und –auswertung der Rohmilch (die Prüfberichte liegen in der HERZGUT Landmolkerei vor). Die verantwortliche Mitarbeiterin stand im ständigen Austausch mit den Landwirten und der Tierärztlichen Klinik Dr. Eller, damit das Ziel erreicht werden konnte.

Rudolstadt, den 08.12.2010