



Fotoquelle: BAMOS AG

BAMOS AG, Weinfelden Meine Erfahrungen als Milchproduzentenberater

Man spricht nicht so gerne über Qualitätsprobleme bei der Milch oder beim Melken, weshalb man von Tierärzten, Beratern und Berufskollegen oft von anonym gehaltenen Beispielen hört. Nebst dem wirtschaftlichen Schaden vergeht dem Betroffenen dabei oft die Freude am Melken. Wer auf ein paar kritische Punkte schaut, kann aber viele Probleme zum Vornherein ausschliessen.

Als Milchproduzentenberater bei der BAMOS AG werde ich von Milchproduzenten vor allem auf Betriebe mit Qualitätsproblemen (z.B. Zellzahl- / Impulszahl- / käsereispezifische Keimzahlprobleme usw.) bei der Milch gerufen.

Ich werde viel mit Problemen konfrontiert, die zu Abzügen beim Milchgeld führen. Meistens liegt es an mangelnder Hygiene beim Milchgeschirr und z.B. zu tiefen Reinigungstemperaturen der Melkanlage. Doch nicht nur – sehr wichtig ist auch eine gute Melkhygiene. Zuerst abmelken der ersten Milchstrahlen in den Vormelkbecher, nachher eine gründliche Zitzenreinigung, am besten mit Feucht-Desinfektionspapier. Raue Gummiteile, spröde Kunststoffteile, falsch montierte Vakuumleitungen, ungenügende Rei-

nigung, zu tiefe Reinigungstemperatur, schlecht gespülte Vakuumleitungen oder solche ohne Gefälle zum Tropfventil – die Liste wäre endlos. Bei meinen Beratungen profitiere ich von meiner 30-jährigen Erfahrung und lehne mich an die neusten Erkenntnisse der Forschungsanstalten ALP in Liebefeld und ART in Tänikon, sowie der Forschungen der Melkmaschinenfirmen und der Institute im Ausland. Scheuen Sie sich nicht,

den Beratungsdienst in Anspruch zu nehmen. Wir sind gerne für Sie da.

Eine ausführliche Checkliste zu den erwähnten Punkten finden Sie unter www.milchbauern.ch unter der Rubrik «Aktuell».

MAX WALDBURGER
MILCHPRODUZENTENBERATER BAMOS AG
9055 BÜHLER

Beste Milchqualität...

...ist die Voraussetzung für den Erfolg am Markt

Wir haben die beste Milchqualität der Welt. Um aber an der Spitze zu bleiben, müssen wir weiterhin viel dazu tun. Milchqualität ist eine langfristige Angelegenheit.

Wichtige Schwerpunkte sind tiefe Zellzahlen (gute Eutergesundheit) und wenig Keime in der Milch durch eine gute Hygiene.

Ohne entsprechende Pflege und Kontrolle hapert es rasch bei der Funktionstüchtigkeit der Melk- und Kühlanlagen. Um Abzüge zu vermeiden, lohnt es sich, hier weiterhin exakt zu sein.

Fehler im Melksystem sind oft nur durch aufwändige Untersuchungen durch den Spezialisten zu eruieren. Deshalb lohnt es sich, bei der täglichen Arbeit und beim Service genau zu sein. Unter dem enormen Kostendruck ist die Versuchung gross, mit billigeren Ersatzteilen zu arbeiten. Doch ist bei so ausgelösten Fehlfunktionen immer die Milchqualität, im Speziellen die Eutergesundheit, betroffen.

NIKLAUS SEELHOFFER, GESCHÄFTSFÜHRER BAMOS AG, WEINFELDEN