

Naturland



MERKBLATT

Fachinformationen für
den Öko-Landbau

SAUER TRÄNKEN FÜR KÄLBER

Bei der Suche nach der optimalen Aufzuchtstrategie sind schon viele Betriebe zur Sauertränke gekommen.

Sauertränken sind gut verträglich, keimhemmend und ad libitum verträglich. Dadurch lassen sich Arbeitsspitzen rund um die Kälbersorgung brechen und die Kälber optimal den Tag über mit Nahrung versorgen.

Wie fängt man mit der Sauertränke an?

Entscheidend ist, dass der pH-Wert der Milch gesenkt wird. Dabei kommen dem niedrigeren pH-Wert verschiedene Funktionen zu.

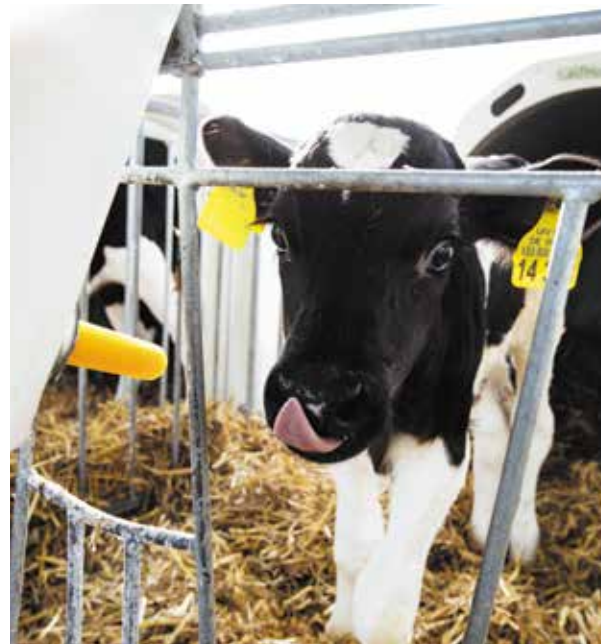
- Zum einen kann damit der Keimdruck reduziert werden, da viele Erreger im sauren Milieu nicht überleben. Häufig gibt es deshalb weniger Durchfälle.
- Zum anderen wirkt die gesäuerte Milch Appetit zügelnd, ein „Übersaufen“ der Kälber wird vermieden, was bei ad libitum Tränken wichtig sein kann.
- Ein weiterer Vorteil ist die hervorragende Verträglichkeit der Tränken, weil durch die Ansäuerung die Verdauung der Milch für das Kalb einfacher ist.

Je früher Kälber angesäuerte Milch erhalten, desto geringer sind Akzeptanzprobleme. Ab der zweiten Mahlzeit sollte die Milch daher schon angesäuert verabreicht werden. Biestmilch sollte allerdings nicht angesäuert werden.

Zur Ansäuerung stehen verschiedene Produkte zur Verfügung

Organische Säuren (z.B. Ameisen-, Propion-, Milch- oder Zitronensäure) sind im Öko-Landbau zulässig und damit zur Ansäuerung verwendbar. Der Umgang mit flüssigen Säuren birgt aber ein hohes Sicherheitsrisiko (HACCP-Konzept nötig). Zitronen- »

Säure raut den Kunststoff im Eimer an, dort können sich geronnene Milchflocken ablagern.





„Ab der dritten Lebenswoche sollten den Kälbern zwölf bis vierzehn Liter Milch pro Tag angeboten werden.“

» säure in Lebensmittelqualität ist auch als Pulver (z.B. aus Bäckerbedarf) erhältlich. Viele Futtermittelhersteller vertreiben sogenannte Ansäuerungszusätze. Diese Ergänzungsfuttermittel sind in der Regel Gemische verschiedener Säuren. Der Vorteil dieser Produkte, meist Pulver, liegt vor allem in der genauen Dosierempfehlung und einfachen Handhabung mit geringerem Sicherheitsrisiko. Der gewünschte pH-Wert lässt sich daher mit ihnen einfach einstellen.

Beispiele für solche Produkte sind:

- Milkivit: Selko O-RSD 25 L Kanister → 1 ml / Liter, erst die Säure dann die Milch in den Eimer, bei 25°C (max 30°C) Milchtemperatur
- Vetro Star: Ökuh Lacsan, Enthält Bio-Apfelessig, Bio-Zitronensaft und Milchsäurebakterien
- Salvana: Salvanatur Kälber Vital mit Biozulasung (Pulver zum Ansäuern und Aufwerten, enthält diverse Vitamine und Mineralstoffe)

Auch mit Bio-Apfelessig lässt sich Vollmilch gut ansäuern – der Aufwand ist aber etwas größer. Man

muss sich anfangs an die optimale Menge Essig herantasten, um den richtigen pH-Wert zu finden. Meist sind 30 – 50 ml Essig/l Milch nötig. Hierfür sollten pH-Teststreifen oder Indikatorpapier verwendet werden. Werte um pH 4,5 haben sich in der Praxis bewährt, darunter sollte der pH-Wert nicht gesenkt werden. Sonst kann es zu völliger Verweigerung der Futteraufnahme kommen.

Wichtig zu wissen: Produkte, die zur Ansäuerung genutzt werden, müssen als Futtermittel, Ergänzungsfuttermittel oder Futtermittelzusatzstoff zugelassen sein. Bio-Betriebe müssen zudem auf Bio-Produkte zurückgreifen, auch bei Essig.

Zubereitung der Tränke

Bei der Zubereitung der Tränke gibt es das Eine oder Andere zu beachten: Je wärmer die Milch, desto stärker die Gerinnung. Stark geronnene Milch klumpt und kann die Nuckel zusetzen. Vor allem, wenn mit einem pH-Wert unter 5 angesäuert werden soll, empfiehlt es sich, eine relativ kalte Milch mit 25 – 30 °C zu verwenden. Milch direkt aus der Milchpumpe hat in der Regel diese Temperatur.

Das Ansäuerungsprodukt wird dann unter ständigem Rühren zugesetzt. Zuletzt sollte der pH-Wert der fertigen Tränke mit Indikatorpapier überprüft werden. Die Milch kann nun vertränkt werden.

Auf Hygiene achten

Angesäuerte Milch kann Keime hemmen und die Haltbarkeit verlängern. Allerdings kommen diese Vorteile nur zum Tragen, wenn auf eine ausreichende Hygiene geachtet wird. Angesäuerte Milch in verschmutzten Eimern zu verfüttern, hat wenig Effekt auf die Keimhemmung. Alle Gegenstände zur Herstellung der Tränke sollten daher regelmäßig gereinigt und sauber gehalten werden.

Säure raut den Kunststoff von Eimern und Nuckeln an. Daher können sich an diesen Stellen Milchreste ablagern. Es empfiehlt sich, für jedes Kalb einen eigenen Eimer und zu Beginn einen neuen Nuckel zu verwenden. Im Sommer sind Stallfliegen kaum zu vermeiden. Damit die Tränke aber fliegenfrei bleibt, sollte der Tränkeimer mit einem Deckel verschlossen werden. Bei sauberem Arbeiten und Beachten der genannten Punkte reicht es aus, die Tränkeimer zwei- bis viermal pro Woche zu reinigen – im Sommer öfter als im Winter.

Warmsauer oder kaltsauer?

Von Warmsauer-Tränken spricht man, wenn bei einer Milchtemperatur über 30°C vertränkt wird. Die Milch wird in der Regel nicht ad libitum, sondern rationiert angeboten. Angestrebt wird ein pH-Wert von ca. 5,5.

Bei Kaltsauer-Tränken (Tränketemperatur 25-30°C) muss stärker angesäuert werden (pH-Wert von ca. 4,5) um die Verdaulichkeit zu verbessern. Ad libitum Tränken sind üblich.

Auch im Winter kann weiterhin kalt vertränkt werden. Hier sollte aber besonders auf gutes Kleinklima im Stall und ausreichende, trockene Einstreu im Liegebereich geachtet werden. Anstatt die Tränketemperatur anzupassen, sollte der Mehrbedarf an Energie in der kalten Jahreszeit über eine größere Milchmenge gedeckt werden.

Wer dem Kalb etwas Gutes tun will, verwendet je Kalb einen neuen, relativ festen Nuckel. Das Loch im Nuckel darf nicht vergrößert werden. Dadurch ist der Schluck, den ein Kalb aufnimmt, kleiner. Diese kleinere Menge kann in Maul und Speiseröhre einfacher auf Körpertemperatur erwärmt werden.

Tänkemenge hinterfragen

Schon häufig konnten Probleme im Kälberstall wie Durchfall, Infektionen oder schwache Kälber mit



Die Sauertränke ist bei vielen Betrieben die Basis für eine erfolgreiche Kälberaufzucht.

größeren Milchmengen oder ad libitum-Tränke gelöst werden. Die Beratung für Naturland empfiehlt daher, Kälbern ab der dritten Lebenswoche mindestens zehn, besser zwölf bis vierzehn, Liter Milch pro Tag anzubieten. Ein „Großhungern“ der Kälber wird damit ausgeschlossen und die Säuglinge können sich entsprechend gut entwickeln und sind wenig anfällig. 🐾

KURZ & KNAPP

Egal, für welche Methode Sie sich im Betrieb entscheiden, gute Hygiene ist unabdingbar, damit die Vorteile von angesäuerter Milch voll zum Tragen kommen können. In der Kälberaufzucht werden hohe Futteraufnahmen von Anfang an angestrebt, diese sind auch mit Sauertränken realisierbar. Allerdings nur, wenn die Kälber frühzeitig an die saure Milch gewöhnt werden und ein konstanter pH-Wert eingehalten wird.

Fotos: Agrarfoto (2), Naturland / Sebastian Stiphout

WIR BIO-BAUERN

Der Podcast für ökologische
Landwirtschaft



Jetzt Reinhören!

LISTEN ON  Spotify



Jetzt anhören bei
 amazon music



Listen on
 Podcasts