

Wie Milchkühe zu Ammenkühen werden

Das Melken reduzieren oder ganz aufhören und die Herde trotzdem behalten: Zwei Familien haben mit ihren Kühen auf Ammenkuhhaltung umgestellt und mästen Kälber anderer Milchbetriebe.

«Das Melken wurde immer mehr zum Stress», erinnert sich Martin Grieder vom Lindenhof in Pfeffingen. «Es blieb zu wenig Zeit für die Tiere, als der Cheminéeholzverkauf ab dem Jahr 2000 immer besser lief.» Krankheiten im Stall waren die Folge. Als Grieders aus Zeitmangel einige Kälber länger bei der Mutter liessen, waren sie freudig überrascht, wie gesund die Tiere waren. Nur das Entwöhnen war jeweils ein grosses Theater, worauf Grieders die Kälber einfach bei der Mutter liessen. Obwohl sie noch keinen Kälberschlupf hatten, funktionierte es prima. Da Grieders schon immer Masttiere zukaufen, probierten sie, ein fremdes Kalb anzusetzen – mit Erfolg. Von da an verwandelten sie nach und nach alle Kühe in Ammen. «Dass eine Kuh mehrere Kälber grosszieht, ist ein zentraler Vorteil gegenüber der Mutterkuhhaltung. Stirbt dort ein Kalb, ist es ein Totalausfall.»

Milchspiegel regulieren braucht «Gspüri»

Heute melken Grieders nur noch morgens zehn bis zwanzig Liter für ihren Milchautomaten. Der tägliche Aufwand von einer Stunde für das Reinigen des Automaten und das Melken lohnt sich rechnerisch zwar nicht, gehört aber zum Erfolgsrezept. So bleiben die Kühe zahm und sind daran gewöhnt, dass jemand sie melkt. «Das Melken ist zudem ein wichtiger Gradmesser für die Milchmenge im Stall», sagt Martin Grieder. «Neben dem Melken regulieren wir die Milchmenge mit Kälberzukaufen oder dem flexiblen Absetzen im Alter von sechs bis zehn Monaten.» Über Nacht werden die älteren Kälber von den Ammen getrennt. So können die kleinen ungestört saugen. Das ist vor allem für die fremden wichtig, die zwar wie alle bestes Heu ad libitum in der Raufe haben, aber beim Trinken meist zuletzt drankommen. Die Tiere werden mit Futter von den eigenen 40 Hektaren Grünland gänzlich ohne



18 Monate alter Ochse vom Riedackerhof, in vier Wochen schlachtreif und seit 12 Monaten abgetränkt. Bild: fra

Kraftfutter gemästet. Nur wenig Silomais wird zugekauft. Die tägliche Stallarbeit inklusive Melken beträgt etwa vier Stunden. Da Martin Grieder sich vor allem um den Nebenerwerb kümmert, sind drei polnische Mitarbeiter voll angestellt. Etwas Extraarbeit fällt bei der Eingewöhnung eines neuen Kalbes an. Neben den eigenen Kälbern von Limousinstier Zeus und seinen 25 Kühen, einer bunten Mischung aus Braunvieh,



Die Grieders vor ihrer bunten Ammenkuhherde. Der Stall musste kaum umgebaut werden. Bild: fra

Holstein, Simmentaler und Limousin, werden 10 bis 15 Kälber pro Jahr von einem Milchbetrieb mit Simmentalern zugekauft. Zwei Drittel dieser Kälber sind Kreuzungen mit Limousin. «Ein Drittel der zugekauften sind reine Simmentaler, aus denen machen wir etwa 140 Kilo schwere Wurstkälber», sagt Yvonne Grieder, die den Direktverkauf managt und daneben zu achtzig Prozent in einem Spital arbeitet. «Mittlerweile sind Würste und Hackfleisch der grösste Erfolg. Die Kunden merk-

«Die Produkte aus unseren Simmentaler Wurstkälbern gehen im Direktverkauf weg wie warme Semmeln.»

Yvonne Grieder

ten, dass diese Produkte im Vergleich zu konventionellen viel schmackhafter sind. Bei Edelstücken ist der Unterschied weniger gross.» Daneben vermarkten Grieders jährlich etwa sieben Mastkälber und rund sieben Zweijährige als Einzelstücke. Da hilft der grosse Adressstamm vom Cheminéeholz. Die restlichen etwa 23 Mastrinder verkaufen sie über den Händler Silvestri an die Migros als Bio-Weide-Beef. Das Fleisch ist gefragt, der Preis stimmt.



Die Familie vom Riedackerhof in Gipf-Oberfrick inmitten ihrer friedlichen Ammenkuh- und Kälberherde. Bild: fra

Verdienst halbiert sich, aber die Arbeit auch

Seit sie Ammenkuhhaltung betreiben, haben Bertha Mlosch und René Rickenbacher vom Riedackerhof mit gleich viel GVE halb so viel Stallarbeit, aber auch halb so viel Einkommen. Das wollten sie so, seit die Tochter geboren wurde. Melken war zwar lukrativ, aber brachte sie ans Arbeitslimit, denn sie führen den Betrieb ohne Angestellte. Bertha macht den Stall im Sommer oft alleine, René kümmert sich dann um die 27 Hektaren Grünland und 9 Hektaren Ackerbau. «Zuvor mussten wir alle Kälber in den konventionellen Kanal verkaufen, das war nicht sinnvoll», sagt Bertha Mlosch. «Jetzt ziehen wir Kälber von Milchbetrieben tierfreundlich gross.» Die junge Familie hat 2016 mit dem Melken aufgehört. Ein Jahr dauerte davor

die schrittweise Umstellung auf die Ammenkuhhaltung. In dieser Zeit testeten sie jede ihrer 25 Milchkühe aus Simmentaler × Swiss Fleckvieh × Holstein auf ihre Tauglichkeit als Ammen. Elf davon wollen sie nun behalten und etwa zwanzig Kälber pro Jahr zukaufen. Mit den eigenen macht das rund 31 Kälber, die jeweils mit fünf bis sechs Monaten abgetränkt werden. Pro Kuh mit eigenem Kalb kaufen sie also zwei Kälber zu, eins zum Start und eins für die zweite Laktationshälfte. Das Regeln der Milchmenge ist das kniffligste an der Geschichte, besonders beim Futterwechsel im Frühjahr und Herbst.

Die Kühe merken immer, wenn eines fremd ist

Die Kälber sind gesund, Antibiotika waren nie nötig, Homöopathie genügte. Einzig Flechten treten auf, seit laufend neue Kälber von vier Höfen eingestallt werden. Im Idealfall kommt an dem Tag, an dem eine Amme kalbt, ein einwöchiges Kalb dazu. Das fremde Kalb wird meist schnell akzeptiert. Aber kein Trick, sei es Nachgeburt einreiben oder vorgängiges Einstallen, täuschte je den Geruchssinn einer Kuh über einen Fremdling hinweg. Doch nur bei schwierigen Kühen muss das Kalb die ersten Tage in eine angrenzende Box. Bei mütterlichen Ammen kann ein Kalb sofort angesetzt werden – immer von Hand. Mit dem positiven Nebeneffekt, dass es menschliche Berührung mit Milchtrinken verknüpft. «Wir hatten noch nie so zahme Tiere im Stall», sagt René Rickenbach. «Das hätten wir nie gedacht.» Einige lassen fremde Kälber einfach trinken, andere bemuttern sie und fordern sie gar zum Trinken auf. Im Stall funktioniert also alles gut. Nur der Absatzkanal harzt noch. Einige Mastkälber mussten konventionell verkauft werden. Mit einer Fettabdeckungsnote 1 bedeutete dies ein Drittel Verlust. Zudem steht der Riedackerhof bei Bio-Weide-Beef erst auf der Warteliste. Immerhin: Die ersten Mastrinder, mit Raufutter und im letzten Monat mit einem Kilo Kraftfutter pro Tag gemästet, verkauften sie an Fidelio mit ausgezeichneten C3- und H3-Taxierungen. Franziska Hämmerli •

Auf dem Riedackerhof sorgen meist die Kühe mit mehr Holsteinanteil am liebevollsten für ihre Stiefkälber. Bild: Bertha Mlosch

