

Die Frischmilchtränke in der Kälberaufzucht hat zugenommen. Damit sind besonders für die Milchhygiene neue Anforderungen an die Kälbertränketeknik entstanden. Der Kälbermilchpasteur HT250 der Martin Förster GmbH in Engen (Baden-Württemberg) stellt sich diesen Anforderungen. Er wurde speziell dafür mit einigen wichtigen Neuheiten entwickelt und patentiert.

Das Gerät verfügt über einen Wärmetauscher zur Wärmerückgewinnung sowie zur Kühlung der pasteurisierten Milch durch die kalte, unpasteurisierte Milch. Falls die Milch gleich warm nach dem Melken pasteurisiert wird, kann der Wärmetauscher mit dieser warmen Milch die heiße pasteurisierte Milch allerdings nicht immer genügend kühlen. Dafür kann der HT250 optional mit einer zusätzlichen Wasserkühlung geliefert werden. Sie kühlt dann die pasteurisierte Milch mindestens bis auf ca. 40 °C herunter. Diese Kühlung ist im Wärmetauscher des Pasteurs integriert. Damit ist eine externe Kühlung nach dem Pasteurisieren nicht mehr nötig.

Weitere Vorteile: Der HT250 ist kompakt und platzsparend, er pasteurisiert und kühlt in einem komplett geschlossenen System. Das geschlossene System kann für die gesamte Frischmilchversorgung der Kälber, vom Melken bis zum Tränken, erweitert werden. Damit wird die Rekontaminierungsgefahr der Tränkemilch entscheidend verringert.

Das eröffnet zugleich neue Perspektiven. So lässt sich der Gesamtprozess hygienischer, einfacher und arbeitszeitparender gestalten. Der Pasteur HT250 übernimmt dabei intelligente Steuerungsaufgaben. Alles rund ums Pasteurisieren, Kühlen und Reinigen wird vollautomatisch erledigt.

Am Tränkeautomaten verabreicht Gesäuerte Kälbermilch aus dem Pasteur

Ebenso wird die Milch vom Pasteur automatisch gesäuert. Mit der wirksamen Pasteurisierung muss die Milch zum Haltbarmachen nur schwach gesäuert werden (pH-Wert 5,5–6,0). Die Milch flockt dabei nur leicht aus und kann warm in unterschiedlichen Tränkeverfahren verabreicht werden. So wird sie von den Kälbern problemlos angenommen.

Dazu ermöglichen die Dampf-injektion und die Pasteurisierung mit 73,5 °C und 30 Sekunden Heißhaltezeit eine bisher unübertroffene Keimreduzierung auf diesem Gebiet. Andererseits kann dabei sogar Kolostrum ab dem zweiten Gemelk bzw. jedes Mischkolostrum ohne Verklumpen pasteurisiert werden.

Das wichtigste arbeitswirtschaftliche Einsparungspotenzial des neuen Gerätes liegt vor allem in der Verbindung des Pasteurs mit Tränkeautomaten, die für gesäuerte Milch geeignet sind. Die gesäuerte Milch kann, ohne zu kühlen, in einfachen sauberen Behältern mit Rührwerk für eine Tränkezeit problemlos gelagert und vertränkt werden.

Die Milch wird automatisch vom Pasteur über zu installierende Stichelungen aus Teflon bis zu ca. 100 m Entfernung zu den Vorratsbehältern der einzelnen Tränkeautomaten gepumpt. Die Leitungen werden nach dem Pasteurisieren vollautomatisch mit Pressluft ausgeblasen, danach pulsierend trocken geblasen und

zum Schluss mit Konservierungsmitteln desinfiziert. Somit brauchen diese Leitungen nicht mehr gereinigt werden. Neben der manuellen Arbeitsentlastung kann die ganze Palette der Automaten-tränketeknik genutzt werden, zum Beispiel die individuelle Kontrolle der Tiergesundheit oder automatische Behälterreinigung. „Wer einen Teil der eingesparten Zeit für konsequente Hygiene und Tierbeobachtung investiert, spart noch mehr Zeit, weil gesunde Tiere weniger Arbeit und mehr Freude machen“, argumentiert Firmenchef Martin Förster.

Der Einsatz des Pasteur HT250 in der Agrargenossenschaft Ranzig eG (Landkreis Oder-Spree) hat nach anderthalb Jahren maßgeblich dabei geholfen, den Medikamenteneinsatz um 40% zu reduzieren, teilt der Hersteller unter Berufung auf Angaben des brandenburgischen Betriebes mit. Er zitiert Anlagenleiter Christian Ruffig: „Wir hätten den Pasteur schon viel eher einsetzen sollen.“ Die Agrargenossenschaft ist einer der ersten Anwender des neuen Pasteurs. Sie nimmt am vierjährigen Leader-Kooperationsprojekt „Precision Dairy Farming“ teil, das von der LAB Agrarberatung, Teltow, begleitet wird. **RED/PI**

- www.foerster-pasteur.com
- Einen Filmbericht über die Erfahrungen in Ranzig finden Sie im Internet unter: www.kurzlinks.de/wbn7



Der Pasteur lässt sich in verschiedene Abläufe zum Tränken der Kälber einpassen.

GRAFIK: WERKBILD/FÖRSTER