Merkblatt Joghurttränke

Prinzip:

Vollmilch wird durch Zusatz von Joghurtkultur (Naturjoghurt) angesäuert. Dabei wird Milchzucker durch Milchsäure-kulturen zu Milchsäure fermentiert. Durch dieses Prinzip entsteht eine sehr gute Verträglichkeit und es ist kein Anwärmen der Milch erforderlich (Kalttränke). Eine lange Haltbarkeit für Vorratshaltung entsteht durch die allmählich selbsttätige Absenkung des pH-Wertes auf 4,0 (zum Tränken diese aber mit Frischmilch verdünnen).

Foto: LfL

Durchführung:

Ansetzen eines Joghurtstamms für die ständige Vermehrung:

1. Auf 10l kuhwarme Vollmilch werden 500 g Naturjoghurt (mind. 3,5 % Fett) eingerührt - ausreichend für 50 l fertige Tränke (50 l Tränke + 10 l zur weiteren Überimpfung).
2. Abgedeckt bei 20 bis 25 °C für 15 – 24 Stunden stehen lassen.

Vorbereitung der ersten Tränke:

1. Stammjoghurt in vorbereiteten Behälter („Joghurtfass“) geben.
2. Mit kuhwarmer (30 – 35°C) Milch auffüllen, je 10 l Stammjoghurt etwa 50 l Vollmilch → gut durchrühren (Kochlöffel, Schneebesen, sauberer Mörtelrührer mit Akkuschrauber, etc.).
3. Lagerung bei Raumtemperatur bis zur nächsten Tränke.
4. Bei extremer Kälte 2 – 3 Stunden vor der Tränke Milchwärmer auf 30°C einstellen.

Durchführung der Joghurttränke:

1. Vor der Tränke den Joghurt gut durchrühren.
2. Entnahme der benötigten Tränkemenge aus Joghurtfass.
3. Kein Anwärmen nötig (mind. etwa 10 °C).
4. 5 – 15 % Restjoghurt verbleibt zur Überimpfung im Fass (abhängig von Temperatur; im Winter mehr, im Sommer weniger).
5. Kuhwarme Milch für die nächste Mahlzeit aufschütten und gut durchrühren, bei Raumtemperatur stehen lassen.

WICHTIG:

- Auf joghurttypischen Geruch achten. Bei Abweichung neuen Stamm ansetzen.
- Hygienisch arbeiten beim Ansetzen, bei der Vermehrung und bei der Milch-gewinnung (Kannenkühe). Verunreinigte Milch kann zur Bildung von Hefen oder alkoholischer Gärung führen.
- Kein Einsatz von hemmstoffhaltiger Milch: Verbot und Behinderung der Bakterienkultur.

Beachte:

Wenn die Tränke verweigert wird:

- Kalb auf Grippe, Durchfall usw. kontrollieren.
- **Tränke zu sauer:** Lagertemperatur zu warm; Lagerort ändern. Oder Restmenge in Behälter verringern (5 – 10% Rest). Oder vorgekühlte Milch verwenden (Sommer).
- Kurzfristige Abhilfe: Tränke mit Frischmilch verdünnen.

Wenn die Fermentierung unzureichend ist:

- mehr Joghurtrest im Behälter zur Vermehrung belassen.
- wärmer lagern.
- wärmere Milch aufschütten.
- Milchwärmer/Milchtaxi einige Std. vor Tränke auf ca. 30 °C einschalten (mittels Zeitschaltuhr).

Wann ist ein neuer Joghurtstamm anzusetzen?

- Grundsätzlich alle 3 – 4 Wochen
- Bei Geruchs- oder Geschmacksveränderung
- Schimmelbildung am Behälterrand (Hygiene)
- Fauliger Geruch (Hefen)
- Bei alkoholischer Gärung (Schmutz)
- Bei Verweigerung der Tränke
- Bei Verdauungsstörungen

Gewöhnung:

- Am ersten Tag reines Kolostrum verfüttern.
- Umstellung von Biestmilch auf Joghurt ab 3./4. Tag mit zunehmenden Joghurtanteil.
- 3 Tage Kolostrum der Mutterkuh ist Minimum – wenn hemmstofffrei, diese evtl. extra in Kübel als Joghurt ansetzen. Optimal 7 Tage Kolostrum der Mutterkuh.
- Innerhalb von 2 – 3 Tagen volle Umstellung.

➔ Je älter das Kalb bei der Umstellung, desto schwieriger die Akzeptanz.

Fazit:

- Arbeitszeiteinsparung bei geringem Kostenaufwand.
- Keimhemmende Wirkung, Probleme durch Hygienemängel unter Umständen reduziert.
- Bessere Verträglichkeit; hohe Tränkemengen besser realisierbar.
- Säuerung natürlich, ungefährlich, fördert die Verträglichkeit.
- Weniger Arbeit, kein Anwärmen.
- Tränken durch jedes Betriebsmitglied durchführbar.
- Kälbertränken unabhängig von der Melkzeit.
- Vorratshaltung von Biestmilch.

LKV BAYERN

LfL

Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Institut für Tierernährung und Futterwirtschaft
Prof.-Dürrwaechter-Platz 3,
85586 Poing-Grub
Tel: 089 99 141-401, Fax: -412
E-Mail: tierernaehrung@lfl.bayern.de

Fachzentren Rinderhaltung der ÄELF
Unter Mitarbeit von:
Thomas Folger, LKV Bayern

Stand: Mai 2023