Praxistipps des Arenenberger-Beratungsteams

Bessere Kälbergesundheit mit der Sauertränke

Die Sauertränke von Kälbern wird von den ersten Betrieben im Thurgau seit knapp zwei Jahren praktiziert. Die Erfahrungen sind mit wenigen Ausnahmen positiv. Wichtig ist die richtige Anwendung.

Kaum mehr problematische Kälberdurchfälle

Durch die Ansäuerung der Milch auf einen pH-Wert von 5,5 verbessert sich vor allem die Proteinverdaulichkeit. Zudem wird das Keimwachstum gehemmt. Die Verträglichkeit der Milch wird dadurch besser und eine Erwärmung der Milch auf Körpertemperatur ist nicht mehr notwendig. In der Praxis sind nahezu durchwegs positive Erfahrungen mit der Sauertränke gemacht worden. Leichte Kälberdurchfälle sind zwar nicht auszuschliessen, jedoch sind diese nie so gravierend, als dass die Kälber die Milch nicht mehr selber trinken würden. Wichtig ist, dass andere bekannte Begleitmassnahmen wie eine rasche ausreichende Kollostrumversorgung nach der Geburt – 2 Liter in den ersten zwei Lebensstunden, 4 Liter in den ersten 12 Lebensstunden, eine gute Hygiene in den Kälberboxen und eine ausreichende Versorgung mit den Spurenelementen Selen und Eisen sichergestellt wird.

Besonders interessant als Ad Libitumtränke

Besonders interessant ist die Sauertränke wenn die Milch zur freien Verfügung vertränkt wird. Da die Milchtemperatur keine Rolle spielt kann eine Ad Libitumtränke auch auf Betrieben ohne Tränkeautomat problemlos umgesetzt werden. Es wird empfohlen die Milch ab Geburt bis zur 4. Lebenswoche zur freien Verfügung anzubieten. Anschliessend kann die Milchmenge begrenzt und zwischen der 10. und 12. Lebenswoche ganz abgesetzt werden. Die höheren Milchmengen in den ersten Lebenswochen stärken die Widerstandsfähigkeit. Die Aufnahme von Raufutter und Kraftfutter ist besser und das lästige Besaugen verschwindet. Zudem konnte nachgewiesen werden, dass Milchkühe welche als Kalb in den ersten Lebensmontaten hohe Wachstumsraten aufwiesen, später eine höhere Leistungsfähigkeit erreichen.

Bei warmer Milch gibt es Klumpenbildung

Damit der Praxiseinsatz funktioniert sind einige Punkte zu beachten. Das Ansäuern von warmer Milch (über 30 Grad) führt zu Klumpenbildung. Ein Erwärmen ist bei der Sauertränke nicht notwendig. Auf Betrieben, welche mit Kryptosporidieninfektionen zu kämpfen haben, konnte mit der Kaltsauertränke die Durchfallproblematik nicht saniert werden. Bei diesem Erreger ist ein Sanierungskonzept mit dem Tierarzt abzusprechen. Die Sauertränke kann aber durchaus parallel dazu eingeführt werden. Teilweise wird die Sauertränke nicht als ad libitum Tränke umgesetzt. Das hastige Trinkververhalten wie bei herkömmlichen Kälbertränkesystemen tritt dann natürlich weiterhin auf.

David Nater und Philipp Dickenmann bewirtschaften in Rohren bei Schönholzerswilen einen silofreien Milchwirtschaftsbetrieb mit 64 Milchkühen. Die Aufzuchtkälber verlassen den Betrieb zwischen der 2. und der 6. Woche auf den Aufzuchtbetrieb.

Seit wann arbeitet ihr mit der Sauertränke und wie sind die Erfahrungen?
Wir arbeiten seit etwa einem Jahr mit der Sauertränke. Unserer Erfahrungen sind sehr positiv. Seit wir damit angefangen haben, ist es nie mehr passiert, dass ein Kalb infolge Durchfall keine Milch mehr getrunken hat. Insgesamt konnte der Aufwand und vor

David Nater und Philipp Dickenmann *(zVg)*

allem der Stress rund um die Kälberhaltung deutlich reduziert werden. Die Tränker sind zudem weniger lang auf dem Betrieb und um den Durchfall zu bekämpfen brauchen wir kein Antibiotika mehr.

Wie setzt ihr die Sauertränke um?
Wir achten auf eine gut Kollostrumversorgung unmittelbar nach der Geburt. Mit der Ansäuerung beginnen wir erst ab dem 4. Tag nach der Geburt. Ab da haben die Kälber immer so viel Milch zur Verfügung, wie sie möchten. Wenn am Mittag ein Kessel leer ist giessen wir wieder Milch nach. Die meisten Kälber trinken zwischen 12 und 14 Liter Milch pro Tag. Unsere Aufzuchtkälber verlassen den Betrieb mit 2 bis 6 Wochen auf den Aufzuchtbetrieb. Bis zu diesem Zeitpunkt werden sie wie die Masttränker Ad libitum getränkt. Die Ad libitum Tränke hat vieles vereinfacht. So kann einer der Betriebsleiter oder der Lehrling die Kälber tränken und man muss nicht mehr genau notieren wieviel Milch jedes Kalb bekommt.

Gab es Schwierigkeiten in der Umsetzung?
Wichtig ist sicher, dass die Milch nicht zu warm ist, wenn man das Säurepulver dazugibt. Ansonsten bilden sich klumpen. Wir nehmen die Milch entweder direkt ab der Melkmaschine oder wärmen sie auf knapp 30 Grad auf. Insbesondere im Winter erachten wir dies als wichtig, damit den Kälbern nicht zu viel Energie für das Aufwärmen der Milch entzogen wird. Im Weiteren war die Umstellung gewöhnungsbedürftig. Der Kot sieht gräulicher aus und ist etwas flüssiger. Wir mussten lernen, dass dies nichts Negatives zu bedeuten hat.

Mit welchen Kosten ist zu rechnen?
Wir haben ausgerechnet, dass uns die Ansäuerung 5 bis 6 Franken kostet pro Kalb. Im Vergleich zu den Vorteilen erscheint uns der Betrag vernachlässigbar.

Christof Baumgartner, BBZ Arenenberg

Die folgenden Firmen bieten Produkte zur Ansäuerung an:

Produkt zur Ansäuerung von Kälbermilch	*Anbieter*
Milkshake	www.fors-futter.ch
Appenzeller Kälbertränke – kalt und sauer	Ingo Kielwein, Appenzell
Kalb-Express	Emrovit