

Saures für Lämmer

Mit Joghurt angesäuerte Tränkemilch vereinfacht die Ad-libitum-Fütterung von Jungtieren.

Text: Verena Bühl

Wenn in der Ablammsaison die «Lämmerwelle» anrollt, beginnt für Johanna Huber eine arbeitsintensive Zeit. Seit 2020 ist sie auf dem Milchschaftbetrieb Iselisberg von Familie Maier im Thurgau für die Lämmeraufzucht verantwortlich. «Als wir begonnen haben, alle Lämmer der rund 600 Milchschafe auf dem Betrieb aufzuziehen und abzutränken, brauchten wir ein unkompliziertes Tränkesystem. Denn der Milchverbrauch steigt auf bis zu 1500 Liter pro Tag», erzählt Johanna Huber. Ihre Wahl fiel auf die kalte Ad-libitum-Joghurttränke, die sie bereits auf anderen Betrieben kennengelernt hatte.

Frische Milch muss körperwarm vertränkt werden, damit es nicht zu Verdauungsproblemen kommt. Denn für die Gerinnung im Labmagen ist eine hohe Temperatur nötig. Bei der Joghurttränke spielt dies hingegen keine Rolle, sie kann ab einer Temperatur von 10 Grad Celsius vertränkt werden. Weil das Joghurt von den Milchsäurebakterien eingedickt wurde, also bereits geronnen ist, gelangt es sozusagen «vorverdaut» in den Magen. Fütterungsbedingte Durchfälle seien mit der Joghurttränke auf dem Betrieb praktisch kein Thema mehr, so die Lämmerfachfrau.

Hygiene bleibt wichtig

Die Joghurtbakterien bauen den Milchzucker der Milch ab, wobei Milchsäure entsteht und der pH-Wert sinkt. Dies hemmt das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen und schützt vor Verderb. Auf eine gute Hygiene und regelmässige Reinigung der Tränkeeinrichtung muss dennoch geachtet werden. Im Sommer sollten die Schläuche der Tränkeimer häufiger durchgespült werden, damit sie nicht verstopfen, empfiehlt Johanna Huber. «Das Joghurt dickt bei Wärme schneller ein, es sollten darum möglichst wenig Reste im Tränkeimer bleiben.» Eine Abdeckung der Gefässe hält zudem Fliegen fern.

Wenn man das Prinzip der Joghurtentstehung einmal verinnerlicht habe, sei es

einfach, die Herstellung an die Bedingungen vor Ort anzupassen, so Johanna Huber. Je wärmer es ist, umso schneller wird das Joghurt dick und sauer. «Im Sommer setzen wir die Tränke darum mit eiskalter Milch an, um den Prozess abzubremsen. Im Winter nehmen wir entsprechend angewärmte Milch. Zeit und Temperatur sind die wichtigsten Stellschrauben, um das Ansäuern und Eindicken zu steuern.»

auskühlen, wird mehr Joghurt und allenfalls auch mehr Zeit benötigt. So gibt die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Deutschland ein Mengenverhältnis von 500 Gramm Naturjoghurt auf 10 Liter Milch an und rechnet mit einer Reifezeit von 15 bis 20 Stunden bei Raumtemperatur. Die Beispiele zeigen, dass eigenes Ausprobieren empfehlenswert ist, um die Mengen und Zeiten an die Standortbedingungen anzupassen.

Vorgehen

①

Joghurtansatz herstellen



Auf dem Betrieb der Familie Maier beginnt die Joghurtherstellung einige Wochen vor der Lämmeraison. «Wir bereiten grosse Mengen Joghurt vor und lagern dieses bei 2 bis 3 Grad Celsius. Es hält sich ein bis zwei Monate», erzählt Johanna Huber. Für den Joghurtansatz wird gekauftes Biojoghurt in die auf 35 bis 40 Grad Celsius erwärmte Milch eingerührt. Dieser Ansatz ruht im Milchtaxi etwa acht Stunden, wird nochmals kurz durchgerührt und dann in den Kühltank gefüllt. Johanna Huber stellt das Joghurt mit Ziegenmilch her, weil diese in grösseren Mengen auf dem Betrieb anfällt. Für einen Ansatz von 200 Liter Milch fügt sie 500 Gramm Joghurt hinzu. Bei kleineren Milchmengen, die schneller

②

Joghurttränke zubereiten



Die Joghurttränke wird mit dem vorbereiteten Joghurtansatz hergestellt. Dafür wird ein Teil des Ansatzes in die Milch eingerührt. Johanna Huber gibt für die Tränke etwa 20 Liter Joghurtansatz in 40 bis 50 Liter Milch. Damit die Tränke im Sommer nicht zu schnell dick wird, wird sie an warmen Tagen mit kalter Milch angesetzt und direkt verfüttert, denn der Säuerungsprozess läuft auch im Tränkeimer weiter. Im Winter oder bei tiefer Umgebungstemperatur muss dagegen mehr Zeit einge-rechnet und mit warmer Milch gearbeitet werden, damit die Joghurtkulturen nicht zu früh in ihrer Arbeit ausgebrems werden. Die Tränketemperatur soll nicht unter 10 Grad Celsius fallen. Probiert man die Tränkemischung, so soll diese nicht mehr süsslich schmecken, sondern eine deutliche, joghurttypische Säure aufweisen.

③

Kalttränke ad libitum



«Der Vorteil der angesäuerten Kalttränke ist, dass wir grosse Mengen ad libitum zur Verfügung stellen können», sagt Johanna Huber. Für die kleineren Lämmer werde das Joghurt noch etwas wärmer vertränkt, damit die Tiere nicht unnötig Energie verbrauchen, später sei das nicht mehr nötig. Die Ad-libitum-Tränke Sorge für mehr Ruhe und erlaube grössere Lämmergruppen. Zudem könnten die Tränkefässer flexibel überall aufgestellt werden.

④

Erste Tage nach der Geburt



In den ersten drei Tagen nach der Geburt erhalten die Lämmer kein Joghurt, sondern die Biestmilch der Auen. «Wir schauen, dass jedes Lamm mindestens einen Liter Biestmilch pro Tag trinkt», betont Johanna Huber. «Dafür haben wir auch eingefrorene Biestmilch vorrätig, und zwar getrennt nach Qualität.» Damit die neugeborenen Lämmer immer die beste Milch erhalten, bestimmt Johanna Huber den Gehalt an Immunglobulinen mit einem Refraktometer. «Wir streben einen Brixwert von 25 bis 30 an.»

⑤

Beginn der Joghurttränke



Ab dem vierten Lebenstag erhalten die Lämmer die Joghurttränke, zu Beginn dreimal täglich. «Für einen optimalen Start beginnen wir mit Schafmilch, die mit dem vorbereiteten Ziegenjoghurt angesäuert wurde», erklärt Johanna Huber. Bis alle Lämmer das Trinken aus dem Nuckeltränkeimer erlernt haben, werden sie täglich gut beobachtet. Dieser höhere Aufwand zu Beginn zahle sich später aus, wenn die Lämmer in grösseren Gruppen von bis zu 50 Tieren eingestallt würden. Dann müsse alles funktionieren, denn einzelne Tiere habe man dann nicht mehr so gut im Blick.

⑥

Umstellung auf Kuhmilch



Ab der zweiten Lebenswoche wird die Schafmilch schrittweise durch Kuhmilch ersetzt. «Schafmilch ist zweifellos die beste Nahrung für die Lämmer. Für die Entscheidung, wie lange man sie vertränkt, muss jeder Betrieb das optimale Kosten-Nutzen-Verhältnis herausfinden», meint Johanna Huber. Sie würde vor Ablauf der ersten Lebenswoche keine Milchumstellung vornehmen. Die Kuhmilch-Joghurttränke bereitet sie zunächst weiterhin mit Ziegenjoghurt zu. «Das macht den Übergang von Schaf- zu Kuhmilch etwas einfacher. Aber irgendwann ist das Ziegenjoghurt aus dem Kühllager aufgebraucht, dann wird mit Kuhmilchjoghurt weitergearbeitet.»

Joghurttränke für Lämmer und für Kälber

Auch Kälber trinken Joghurt

Das Prinzip der Joghurttränke funktioniert nicht nur für Lämmer, sondern auch für Kälber. Praxistipps zur Kälbertränke gibt unter anderem die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).



Joghurttränke für Kälber

www.lfl.bayern.de > Suche: Joghurttränke

Lämmeraufzucht: FiBL-Video zum Abtränken auf dem Geburtsbetrieb

Die Joghurttränke ist auf dem Milchschafbetrieb von Urs Maier Teil eines durchdachten Systems zur Aufzucht der Lämmer. Seit knapp sechs Jahren werden alle Lämmer der insgesamt 600 Milchschafe bis zum Absetzgewicht von etwa 20 bis 22 Kilogramm auf dem Betrieb grossgezogen. Johanna Huber ist seit Beginn verantwortlich für die Lämmeraufzucht. In einem neuen Praxisvideo des FiBL geben Johanna Huber und Urs Maier Einblick in die Betriebsabläufe, die sich für sie bewährt haben. Neben der kalten Sauertränke zählt dazu auch der «Wägelistall», in dem die Lämmer ihre ersten Lebenswochen verbringen. Der Film ist Teil einer kleinen Videoreihe, in der Betriebsleiter:innen ihre verschiedenen Systeme zur Aufzucht der Lämmer auf dem Geburtsbetrieb vorstellen.



Video «Lämmeraufzucht – Abtränken auf dem Geburtsbetrieb»

filme.bioaktuell.ch > Kleinwiederkäuer