



Der Goldstandard für die Kolostrumversorgung neugeborener Kälber ist, dass jedes Kalb die Biestmilch der eigenen Mutter erhält.

Kolostrum untersuchen, Qualität sichern

Nicht immer reicht **das Kolostrum der Kuh für ein neugeborenes Kalb** aus. Wann es sinnvoll ist, einen **Kolostrumpool** aufzubauen, und was Landwirte dabei beachten müssen, erklärt Dr. Ingrid Lorenz.

Fotos: stock.adobe.com/Kitreel, Ingrid Lorenz

Die Biestmilchversorgung der neugeborenen Kälber muss oberste Priorität haben. Unter welchen Umständen kann es für Betriebe sinnvoll sein, einen Kolostrumpool aufzubauen?

Besonders für große Betriebe kann es aufgrund der Arbeitsaufteilung schwierig sein, die Kolostrumversorgung zu organisieren. Nach momentanem Stand der Wissenschaft ist der Goldstandard der Biestmilchversorgung, dass jedes Kalb das frische, unmittelbar nach der Geburt ermolkene Kolostrum der eigenen Mutter erhält. Allerdings ist eine funktionierende Versorgung mit Poolkolostrum besser als eine schlechte Versorgung mit Mutterkolostrum.

Was müssen Landwirte beachten, wenn sie auf Poolkolostrum zurückgreifen?

Die Qualität steht beim Poolkolostrum an erster Stelle und muss auf jeden Fall bewertet werden. Mit schlechtem Kolostrum wird der Pool verdünnt. Das muss verhindert werden. Hitzestress oder das Verzögern der ersten Melkung nach der Geburt können die Kolostrumqualität erheblich mindern. Findet die erste Melkung erst nach 6 Stunden statt, ist die Antikörperkonzentration bereits um circa 20 Prozent reduziert. Mittels Brixrefraktometer kann die Biestmilchqualität leicht ermittelt werden. Bei Werten von 18 Brix-Prozent oder weniger muss von einer unzureichenden Qualität ausgegangen werden. Optimal sind Werte von 22 Brix-Prozent oder darüber.

Was müssen Landwirte hinsichtlich der Lagerung der Biestmilch beachten?

Was die Hygiene angeht, ist die Biestmilch natürlich ein wunderbarer Nährboden für Bakterien. Auch für frisches Kolostrum gilt daher, dass es unter höchsten Hygienestandards gewonnen und vertränkt werden muss. Ein hoher Bakteriengehalt in der Biestmilch erhöht nicht nur das Risiko der Krankheitsübertragung, sondern wirkt sich auch negativ auf die Aufnahme von Antikörpern ins Blut aus. Da Biestmilch aber nie steril gewonnen werden kann, sollte überschüssige Biestmilch nach sofortiger Abkühlung nicht länger als einen Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wie verhält es sich mit eingefrorenen Biestmilchreserven oder einem Kolostrumpool?

Tiefgefrorene Notfallreserven sind natürlich sinnvoll. Auch hier sollte das Einfrieren in möglichst flachen Behältnissen, beispielsweise in einfachen Zipper-Gefrierbeuteln, zeitnah nach der Gewinnung erfolgen. Das flache Behältnis ist nötig für ein rasches, schonendes Auftauen im Wasserbad. Die hygienische Qualität des Kolostrums kann



Dr. Ingrid Lorenz

Fachabteilungsleiterin
Rindergesundheitsdienst
des Tiergesundheitsdienstes
Bayern e. V.
tierhaltung@agrarheute.com

durch Bestimmen der Keimzahlen im Labor geprüft werden. Bei Überschreitung der Grenzwerte sollte entlang des gesamten Wegs des Kolostrums von der Kuh zum Kalb nach den Ursachen gesucht werden.

Welche Rolle spielt die Qualität des Kolostrums für das Tränke- und Biestmilchmanagement im Betrieb?

Natürlich spielt die Kolostrumqualität eine herausragende Rolle für ein erfolgreiches Kolostrummanagement im Betrieb. Wir haben in den letzten Jahrzehnten die Kolostrumqualität unserer Milchkühe parallel zur Erhöhung der Milchleistung nach unten gezüchtet. Daher müssen die Kälber mehr Biestmilch aufnehmen, als von der Natur vorgesehen, um richtig gut versorgt zu sein.

Wie wichtig ist es für Landwirte, die Kolostrumqualität zu messen und zu bewerten? Wie kann dies dabei helfen, die Kälbergesundheit zu verbessern?

Die Kolostrumqualität sollte auf jeden Fall gemessen werden, vor allem wenn Landwirte Poolkolostrum verwenden oder um Kolostrum für Notfallreserven auszuwählen. Natürlich sollte auch in Problembetrieben die Kolostrumqualität überprüft werden, insbesondere in Herden mit sehr hoher Milchleistung. Beim Tiergesundheitsdienst machen wir das routinemäßig bei Kälbergesundheitsproblemen und haben festgestellt, dass zumindest in bayerischen Betrieben die Qualität in der Regel noch ausreichend ist, aber nicht genug im Kalb ankommt.

Unter welchen Umständen kann es sinnvoll sein, den Gehalt an Immunglobulin G – kurz IgG – im Blut des Kalbs zu untersuchen?

Die Untersuchung des IgG-Gehalts ist sehr aufwendig, sodass wir für die Kontrolle des Kolostrummanagements auf Bestandsebene den Gesamteiweißgehalt im Serum messen. Das ist zunächst einmal für alle Betriebe sinnvoll, die offensichtliche Probleme mit der Kälbergesundheit haben. Es kann aber auch als Screeningmaßnahme, vor allem in Betrieben mit Fremdarbeitskräften, sinnvoll sein, um Probleme erst gar nicht aufkommen zu lassen. Hierfür werden zehn bis zwölf Blutproben von gesunden Kälbern im Alter vom zweiten bis zum zehnten Lebenstag genommen. Wenn mindestens 70 Prozent der Kälber einen Gesamteiweißgehalt von über 58 g/l Blut aufweisen, kann von einem guten Kolostrummanagement ausgegangen werden. ●

Interview: wiebke.herrmann@agrarheute.com