

Workshop 2: Melkarbeit im Melkstand auf der Grundlage von Bundesrichtlinien

Hans - Heinrich Francke

Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau Sachsen Anhalt, Zentrum für Tierhaltung und Technik; 39606 Iden

Die Milcherzeugung hat als wichtiger Bereich der Veredlungswirtschaft einen hohen Stellenwert in der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft. Die Verschärfung der Marktsituation auf dem Milchsektor durch Überschüsse und Preisverfall erfordert eine hohe Wirtschaftlichkeit in der Milcherzeugung. Züchterisches Milchleistungspotential, Melkmanagement und Tiergesundheit sind wichtige Faktoren für eine effiziente Milchproduktion, um den steigenden Ansprüchen an die Produktqualität durch die Ernährungswirtschaft und den Verbraucher gerecht zu werden.

MELKEN ist Leistung für die landwirtschaftlichen Fachkräfte in der Milcherzeugung im Hinblick auf:

- eine qualifizierte Melkarbeit unter Verwendung zeitgemäßer Technik
- die Anwendung der Fachkenntnisse in der praktischen Milchgewinnung
- die Verantwortlichkeit für Milchqualität und Tiergesundheit durch Melkhygiene
- den fachlichen Ausbildungs- und Kenntnisstand

und ist ein Beitrag zur Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeitsverbesserung der Milchproduktion.

Melken soll:

- die berufsständische Aus- und Weiterbildung begleiten und unterstützen
- das Berufsbild landwirtschaftlicher Fachkräfte und die Berufschancen für die Öffentlichkeit verdeutlichen
- die Verbraucherakzeptanz für die nachhaltige Qualitätsmilcherzeugung verbessern.
- neue wissenschaftliche Erkenntnisse in die Praxis einbringen

Das Arbeitsgebiet Melken umfasst drei wesentliche Bereiche

- ① praktische Melkarbeit in Anwendung unterschiedlicher Melkverfahren
- ② Milchhygiene und Eutergesundheit
- ③ Fachkenntnisse zur Milchproduktion

Um Melkarbeit zu Bewerten ist unmittelbar vor einer Prüfung ein Testmelken durchzuführen. Hierbei sind die verwendeten technischen Ausrüstungen und Anlagen einzusetzen und auf Funktionsfähigkeit hin zu prüfen. Das Testmelken hat in der gleichen Art und Weise, unter gleichen Bedingungen und mit den gleichen Melkzeugen zu erfolgen. Zur **Milchmengenbestimmung**



werden anerkannte Messgeräte eingesetzt, die für die entsprechend verwendeten Melkanlagen geeignet sind. Die Funktionsfähigkeit ist sicherzustellen.

Bewertungsteil I - Praktische Melkarbeit

In der praktischen Melkarbeit sind die Bereiche Melkmanagement, Melkleistung sowie Melkhygiene in ausgewogenem Verhältnis zueinander zu bewerten. Organisatorische Übersicht, Geschicklichkeit, Schnelligkeit, Sauberkeit und Umsicht werden dabei als wichtige Kriterien herangezogen.

Was wird bewertet?

Eindruck des Melkers, Funktionskontrolle der Melkzeuge, Kontaktaufnahme zu Kühen, Abmelken und Prüfen der Milch, Melken von der Seite bzw. von hinten (entsprechend der Melkanlage), Reihenfolge für Rechtshänder bzw. Linkshänder, Reinigen und Anrüsten des Euters, Ansetzen der Melkzeuge, Ausmelken mit der Maschine, Beenden des Melkens und Dikken, Kontrollgemelk, Sauberkeit des Arbeitsplatzes, Gewandtheit des Melkers (Arbeitseinteilung, Arbeitsablauf, Arbeitsorganisation), relative Melkleistung, Sauberkeit der Milch

Bewertungsteil II - Milchhygiene und Eutergesundheit (Milchzelltest)

Die Durchführung und Bewertung des Milchzelltestes ist im Formblatt ausreichend beschrieben.

Bewertungsteil III - Fachkenntnisse zur Milcherzeugung

Zur Durchführung des theoretischen Prüfungsteils sind aus einem zusammengestellten Themenkatalog Fragen zu nachfolgend genannten Bereichen in ausgeglichenem Verhältnis ausgewählt und ein entsprechender Fragebogen erstellt. Die Beantwortung der Fragen erfolgt zu 75 % aus der Beantwortung von Fragen nach dem Ankreuzverfahren und zu 25 % aus der Beantwortung von Fragen mit eigenständigen schriftlichen Erläuterungen. Die Antworten werden auf Richtigkeit geprüft und mit Punkten bewertet. Grundsätzlich gelten die üblichen Bedingungen für Prüfungen.

Themenbereiche

I	Agrarwirtschaft	V	Reinigung und Desinfektion, Milchhygiene
II	Rinderzucht und -haltung	VI	Milchqualität, Milch Inhaltsstoffe
III	Euterbau und Milchbildung	VII	Futterwirtschaft und Fütterung
IV	Melktechnik	VIII	Tierschutz und Tiergesundheit

Mindestens 5 der acht genannten Themenbereiche müssen berücksichtigt werden.

