

## **Entwicklung von Modellen zur Qualitätsprognose für Molkereien und Hofkäsereien**

### **Problemstellung**

Clostridien sind Bakterien, die die Käseherstellung erheblich beeinträchtigen können: für empfindliche Käsesorten dürfen in der Milch für Hofkäsereien maximal 10 und bei Verarbeitung in der Molkerei maximal 600 Sporen pro 100 ml enthalten sein. Die höhere zulässige Belastung für die Molkerei ergibt sich daraus, dass hier eine Baktofuge zum Einsatz kommt. Die Ursachen für hohe Clostridiengehalte liegen im landwirtschaftlichen Betrieb.

### **Fragestellung**

Mit welchen Maßnahmen lässt sich eine gute Milchqualität für empfindliche, aber besonders gefragte Käsesorten sichern?

### **Untersuchungsparameter**

- Futterqualität
- Clostridiengehalt in Milch und Kot
- Zustand der Erntefläche
- Erntebedingungen
- Entnahmetechnik und Fütterungstechnik
- einzelbetriebliche Rahmenbedingungen (Stall-, Futter-, Melkhygiene)

### **Untersuchungsumfang**

Leitbetriebe Tölkes (LB 2, Rhein-Sieg), Barenbrügge (LB 9, Coesfeld), Vollmer (LB 10, Gütersloh), Tewes (LB 13, Höxter), Kinkelbur (LB 14, Minden)

150 Öko-Milchviehbetriebe aus Westfalen-Lippe, Rheinland und Niedersachsen