



DAS LANDEBEN-ABC

# Mais für Schwein und Rind

Das F im Landleben-ABC

SELM. Es gibt viele Themen rund um die Landwirtschaft – und auch viele Begriffe und Fachwörter. Die Katholische Landjugendbewegung (KLJB) Selm, Bork, Cappenberg, erklärt sie in den kommenden Wochen in unserem Landleben-ABC. 26 Buchstaben im Alphabet machen 26 Wochen lang 26 erklärte Begriffe. Dazu gibt es jede Woche ein Gewinnspiel.

**F wie Futter:** Woher kommt eigentlich das Futter für die Tiere auf dem Bauernhof? Beim Futter für die Nutztiere kommt es genau wie bei uns Menschen darauf an, dass der Nährstoffbedarf der Tiere gedeckt wird. Dabei ist es wichtig, dass man auf die Bedarfswerte der einzelnen Tiere achtet und dementsprechend passende Rationen gestaltet.

Denn nur bei bedarfsgerechter Ernährung erbringen die Nutztiere beste Leistungen. So geben beispielsweise Milchkuhe mit einer guten Ration deutlich mehr Milch, als Kühe, die mit einer nicht optimal zusammengesetzten Ration gefüttert werden.

Nun stellt sich die Frage, woher bekommt der Landwirt die Futtermittel? Einen großen Teil des Futters wird selbst produziert. Dazu werden die Feldfrüchte genutzt. So wird beispielsweise Mais für die Rinderfütterung zu einer Maissilage verarbeitet. Doch natürlich gibt es nicht

nur Maissilagen. Auch Silagen aus Gras oder anderen Pflanzen sind möglich.

In der Schweinemast wird meist ein Corn-Cob-Mix (CCM) verwendet. Dieser besteht ausschließlich aus dem Maiskolben (Maiskörner und Spindel).

Natürlich werden auch Weizen, Roggen, Triticale und Co. in der Fütterung von Nutztieren verwendet. Um den Eiweißbedarf der Tiere zu decken, werden Pflanzen wie Soja oder Ackerbohnen mit verfüttert.

### Kraftfutter zugemischt

Zusätzlich zu den selbst produzierten Futtermitteln werden Kraftfuttermittel eingesetzt. Diese werden ergänzend gefüttert und meist vor der Fütterung in die Ration gemischt. Diese Futtermittel werden von Futtermittelunternehmen dazu gekauft.

Doch nicht nur Pflanzen direkt, sondern auch Restprodukte aus unterschiedlichen Lebensmittel-Herstellungsvorgängen werden in der Fütterung von Nutztieren verwendet.

Man sieht also, dass es eine riesen Auswahl in der Fütterung der Nutztiere gibt und es viel Wissen bedarf eine tiergerechte Ration zu gestalten.

Isabelle Kuhn  
(KLJB Selm)

## Unser Quiz zu F wie Futter

**Die Quiz-Frage** in dieser Woche: Nenne uns ein Futtermittel, das typischerweise in der Schweinemast eingesetzt wird. Das Quiz richtet sich an Kinder von 8 bis 14 Jahren.

**Zu gewinnen** gibt es einen Tag auf dem Bauernhof mit Spiel und Spaß für Kinder und einer Planwagenfahrt. Der Hoftag soll voraussichtlich im Mai 2017 stattfinden. Bis dahin kann jede Woche ein Kind gewinnen und dann im Mai auch noch einen

Freund mitbringen. **Wer gewinnen will**, schickt die richtigen Antworten auf die Quizfrage per E-Mail bis Mittwoch an [kinder-auf-dem-bauernhof@web.de](mailto:kinder-auf-dem-bauernhof@web.de) oder nutzt das Formular auf [www.kljb-selm.de](http://www.kljb-selm.de). Bitte Namen, Alter und Telefonnummer oder E-Mail-Adresse angeben. **Die Gewinner** werden auch auf der Homepage der Landjugend Selm veröffentlicht.

[www.kljb-selm.de](http://www.kljb-selm.de)



Seit knapp einem Jahr verkaufen Julia und Martin Schulte Althoff einen Teil ihrer Milch mit der Milchzapfanlage. Die Milchflaschen werden vorher gekühlt. Schaubildern erklären, wie die Milch gezapft wird.

RN-FOTOS NIERMANN

# Eine Flasche Milch und ein Gespräch

Landwirtepaar Schulte Althoff baut Selbstvermarktung ihrer Produkte aus / So reagieren die Kunden

**NORDKIRCHEN.** Seit Januar dieses Jahres macht Julia Schulte Althoff das, was sie – wie sie es selber nennt – schon immer im Kopf hatte: Sie vermarktet Milch direkt ab dem Hof an der Cappenger Straße in Südkirchen. Schon während ihres Studiums an der Fachhochschule in Osnabrück hatte sie sich mit der Direktvermarktung beschäftigt.

Seit 2011 betreibt die heute 34-jährige diplomierte Agraringenieurin gemeinsam mit ihrem Mann Martin den Milchviehbetrieb mit Acker- und Futterbau in Südkirchen. Sie ist mit der Milchwirtschaft groß geworden, und sagt: „Kühe mussten sein.“ Zurzeit werden rund fünfzig Tiere gemolken und die Nachzucht gehalten.

„Die Entscheidung für unsere Milchtankstelle ist nicht entstanden, um die niedrigen Milchzahlungspreise abzufangen“, sagt Julia Schulte Althoff. „Das wäre auch gar nicht möglich. So eine Anlage rettet keinen Betrieb. Wir wollten uns ein zweites Standbein schaffen.“ Und die Milchzapfanlage sei ein guter Einstieg in die Selbstvermarktung.

Die Milchzapfanlage steht in einem Holzhäuschen an

der Zufahrt zum Betrieb. Es ist so nah am Betrieb, wie das Gesetz es vorschreibt, aber auch so platziert, dass Kunden einkaufen können, ohne sich beobachtet zu fühlen. „Denn nicht jeder mag das“, sagt Martin Schulte Althoff. Der ausgebildete Landwirt füllt den Edelstahlbehälter im Automaten nach seinen Erfahrungswerten mit der Rohmilch des Betriebes. Dieser Behälter ist transportabel und wird aus dem Milchtank am Hof befüllt. Die übrige Milch wird weiterhin alle zwei Tage vom Tankwagen der Molkerei abgeholt.

### Hygiene ist wichtig

Die Kunden können bei den Schulte Althoffs Plastik- oder Glasflaschen kaufen und befüllen. Sie können aber auch Gefäße von zu Hause mitbringen. „Es kommen Kunden, die ihre gute alte Milchkanne mitbringen. Alle Gefäße, die in den Abfüllbereich hineingehen, sind erlaubt. Das entscheidet der Kunde“, sagt Julia Schulte Althoff.

Wichtig sei allerdings, dass die Kunden die Gefäße zuhause gründlich reinigen. „Unsere Milch steht ja unter ständiger Kontrolle, sie ist hygienisch einwandfrei. Da Milch ein sehr sensibles Le-

bensmittel sei, ist Hygiene äußerst wichtig.“ Mit den Kontrollen der Milch durch die Aufsichtsbehörden hat das Ehepaar keinerlei Probleme. „Für uns ist das wie eine Versicherung. Es wird uns damit bescheinigt, dass unser Produkt einwandfrei ist.“

Seit Eröffnung der Milchtankstelle im Januar dieses Jahres hat das Landwirte-Ehepaar einen stetigen Anstieg des Abverkaufs feststellen können. „Innerhalb der Woche kommen unsere Kunden aus der näheren Umgebung“, sagt Martin Schulte Althoff. „Ab freitags parken dann aber auch Autos aus Lünen und Dortmund auf dem Platz an unserer Milchtankstelle. Da finden so manches Mal richtige Familienausflüge statt.“ Dann schauen sich die Kinder die Kälber, Ziegen und Kaninchen an oder nutzen das Holzschaukelpferd. Martin Schulte Althoff: „Wir kommen mit unseren Kunden ins Gespräch, können unsere Arbeit erklären.“

Neben Milch werden im Holzhäuschen Marmelade, Honig, Eier, Kartoffeln, verkauft. „Alle Produkte aus der näheren Umgebung“, sagt Julia Schulte Althoff. Alles was im Häuschen angeboten wird, können die

Kunden per Selbstbedienung nehmen und in eine Kasse bezahlen. „Die meisten Kunden sind ehrlich. Leider nicht alle.“ Aber die Unehrlichkeit halte sich in Grenzen, sagt das Paar. „Was wir allerdings nicht mehr machen können ist, Wechselgeld bereitzustellen.“ Das wurde leider ausgenutzt, das Geld fehlte.

### Automaten aufgebrochen

Videokameras mussten zusätzlich angebracht werden, da Milchzapfanlagen immer wieder Ziel von Überfällen waren. „Das ist extrem ärgerlich“, sagte Martin Schulte Althoff. „Die Automaten sind sehr teuer, und die Diebe richten beim Aufbruch erheblichen Schaden an.“

Ende des Jahres macht das

Paar einen weiteren Schritt in die Selbstvermarktung: Auf dem Hof entsteht in einem Container eine kleine Molkerei, der Pasteur ist bereits geliefert, der Zulaufstutzen für die Milch installiert. „Ich freue mich darauf“, sagt Julia Schulte Althoff. Hier will sie pasteurisierte Milch, Joghurt und Dickmilch herstellen. Sachkundenachweis und Gesundheitszeugnis hat sie bereits, sie darf also starten.

Parallel wird sie in den nächsten zweieinhalb Jahren eine Ausbildung zur Fach-Agrarwirtin Handwerkliche Milchverarbeitung machen, sagt sie. Und schon kommt das Paar wieder mit einem Kunden, der Kartoffeln und ein Lage Eier einkauft ins Gespräch.

Maria Niermann

## So funktioniert die Zapfstelle

- Die Milchtankstelle** ist von 6 bis 21.30 Uhr geöffnet.
- In der Milchtankstelle** wird Rohmilch verkauft. Ein Schild weist die Kunden darauf hin, dass diese Milch vor dem Verzehr abgekocht werden sollten.
- Bedienung der Zapfstelle** Die Bedienung des Automaten wird anhand von

Schaubildern erläutert. Der Kunde wirft einen Betrag in den Geldschlitz und zapft die Milch dann per ständigem Knopfdruck ab. Der Zapfvorgang kann jederzeit unterbrochen werden, um etwa ein Gefäß zu wechseln. Wird der Zapfvorgang abgeschlossen, kann der Kunde per Knopfdruck das Rückgeld anfordern.

## WILDPFLANZE DES MONATS

# Der gesunde Snack aus dem Münsterland

Die Echte Walnuss (*Juglans regia*) wächst auch in unserer Region



Das ist Maissilage. Die Maispflanzen werden zerkleinert und haltbar gemacht.

FOTO KUHN



So sitzen die Walnüsse am Baum.

FOTO CARMEN IRME

**KREIS COESFELD.** Jetzt wird es draußen kalt und mitunter ungemütlich. Die Tage sind deutlich kürzer, die Abende länger. Im Haus machen wir es uns heimelig, zünden Kerzen an. Wir backen und kochen Leckeres oder setzen uns mit einem Buch vor den Kamin. Und wenn es uns doch mal in die Kälte zieht? Dann wärmen wir uns gerne mit Glühwein, Punsch oder Tee wieder auf. Jeder hat sein eigenes Rezept, das Beste aus der dunklen Jahreszeit zu machen. Eines darf gewiss nicht fehlen in dieser Zeit: Nüsse!

Zwei beliebte Nussarten wachsen im Münsterland: Die Haselnuss und die Walnuss. Über die Standorte wissen am besten die Eichhörnchen Bescheid, die im Herbst eifrig Nüsse sammeln und in der Er-

de verstecken. Nicht jede Walnuss wird rechtzeitig wieder gefunden – manch eine keimt und entwickelt sich zu einem neuen, sommergrünen Laubbaum. Dieser kann über 150 Jahre alt werden und dann eine stattliche Höhe von

über zwanzig Metern erreichen. Doch dauert es länger als zehn Jahre, bis er die ersten Nüsse trägt und erst nach fast einem halben Jahrhundert ist der Höhepunkt der Erntemenge erreicht. Botanisch gesehen gehört

die Echte Walnuss zu den Walnussgewächsen und ihre Früchte zählen zu den Nussfrüchten. Die Blätter sind gefiedert und enthalten Gerbstoffe, wodurch sie sehr langsam verrotten.

### Gute Fettsäuren

Gesund sind die Nüsse, keine Frage: Reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sowie Antioxidantien wirkt sich ihr Verzehr positiv auf den Cholesterinspiegel, Diabetes und unzählige weitere Beschwerden aus. Als Snack zwischendurch sind die Nüsse ein hervorragender Energiespender.

Walnussbäume liefern kostbares Edelh Holz, das meist zu Furnieren verarbeitet wird. Jedoch werden sie in der Regel nicht zur Holzproduktion angepflanzt. Der weltweit

größte Walnusswald mit fast 300 000 Hektar befindet sich in Kirgistan, einer gebirgigen Gegend in Zentralasien. Er gilt auch als Walnuss-Urwald. Brachte Alexander der Große wirklich von dort die Walnuss zunächst nach Griechenland? Später eroberte sie jedenfalls viele weitere Länder und erlangte große Beliebtheit, heute gibt es weltweit zahlreiche Sorten. Die Hauptanbaugelände sind neben China und Iran auch in den USA, der Türkei und der Ukraine.

Doch warum in die Ferne schweifen, wenn die Nüsse auch hier reif vom Baum fallen? In Davensberg gibt es eine Walnuss-Manufaktur. Dort kann man seine eigene Walnusserte zu Öl pressen lassen.

Ineke Webermann  
(Nabu-Arbeitskreis  
Artenvielfalt)