



Woher kommt die Milch?

Die Klasse 16 der OS Tafers besuchte einen Bauernhof in Brünisberg bei St. Ursen. Mireille Hirt erklärt, wie die Milchproduktion auf ihrem Hof funktioniert und wie sie zum Rückgang der Anzahl Milchbetriebe in der Schweiz steht.

Klasse 16 OS Tafers

ST. URSEN Auf dem Bauernhof der Familie Hirt in Brünisberg leben 40 Milchkühe. «Eine Kuh kann bis zu 40 Liter Milch pro Tag geben», sagt Mireille Hirt, Besitzerin des Hofes. Das ergibt durchschnittlich acht Tonnen Milch pro Jahr pro Kuh.

Futter

Die Kühe fressen im Sommer vor allem Gras und trinken 60 bis 70 Liter Wasser am Tag.

Im Winter kriegen sie Silomais, Grassilo und Heu. Ausserdem trinken sie 80 bis 100 Liter Wasser am Tag. «Die Wassermenge, die die Kühe im Winter zu sich nehmen, ist grösser als diejenige vom Sommer, da das Futter im Winter trockener ist», erklärt die Milchbäuerin. «Dann fressen die Kühe kein frisches Gras, sondern Heu.» Was die Tiere immer brauchen, ist Mineralsalz und eine Getreidemischung. Das Futter, welches die Kühe nebst dem frischen Gras fressen, bauen Mireille Hirt und ihr Mann grösstenteils selbst an: Heu, Gras und Maissilo und einen Teil des Getreides.

Mutter und Kalb

«Um eine gute Milchqualität zu erreichen, müssen Mutter und Kalb getrennt werden», führt Frau Hirt aus. Bei Hirts auf dem Bauernhof bleibt das Kalb zwei Tage bei der Mutter, dann werden die Tiere voneinander getrennt.

«Eine Kuh gibt nur Milch, wenn sie auch ein Kalb hat.» Hirts Kühe bekommen ein Kalb pro Jahr. Die Kälber be-



Milchbäuerin Mireille Hirt im Stall mit einem Kalb. Auf ihrem Hof in Brünisberg leben 40 Kühe. Bild zvg

kommen ungefähr vier Monate lang Milch. Eine Kuh ist ungefähr neun Monate trächtig. Ab dem siebten Monat wird sie nicht mehr gemolken. «Die Milchkuh hat den Mutterschaftsurlaub vor der Geburt», so Frau Hirt.

Melken

Die Kühe werden zwei Mal pro Tag gemolken: am Morgen und am Abend. Nach dem Melken kommt die Milch in einen Milchtank, dort wird sie auf 3,5°C gekühlt. «Das Melken dauert eine Stunde. Alle zwei Tage kommt ein Lastwagen der Cremo und holt die Milch ab», sagt Frau Hirt.

Die Cremo macht daraus Rahm, Butter, Raclette, Joghurt, Trinkmilch und Kaffee-rahm. Weil Hirts Kühe Silofutter erhalten, darf mit dieser Milch kein Greyzer und kein Vacherin produziert werden.

Alter der Kühe

Mireille Hirt möchte ihre Kühe so lange wie möglich behalten. Die älteste ist mehr als zehn Jahre alt, was schon ziemlich alt sei für eine Kuh. «Dann ist es so, dass sie nicht mehr trächtig werden können», erklärt die Milchbäuerin. «Auch das Risiko für Unfälle, Klauenprobleme und Krankheiten wird im Alter grösser.»

Aus den alten Milchkühen wird vorwiegend Hamburgerfleisch hergestellt.

Immer weniger Produzenten

Sehr viele Landwirte geben die Milchproduktion auf. Die Zahl der Schweizer Milchviehbetriebe ist seit 1950 von rund 137000 auf rund 17600 zurückgegangen.

Frau Hirt kann das verstehen, da die Milchwirtschaft sehr arbeitsintensiv und nicht besonders gut bezahlt ist. Auch das soziale Leben kann leiden. Sie fände es aber schade, wenn es keine Milchprodukte aus der Schweiz mehr gäbe und alles importiert werden müsste.

Interview

«Es ist ein schöner Moment, um fünf Uhr morgens aufzustehen.»

+ Einen Milchbetrieb zu führen, ist sehr viel Arbeit! Ist da Freizeit überhaupt möglich? Die Klasse 16 der OS Tafers hat Milchbäuerin Mireille Hirt im Interview zu ihrem Alltag befragt.

Frau Hirt, warum sind Sie Milchbäuerin geworden?

Es ist ein schöner Moment, um fünf Uhr am Morgen aufzustehen und die Kühe alleine zu melken, ohne Handy oder Radio. Ich geniesse die Ruhe!

Was gefällt Ihnen an diesem Beruf?

Ich habe sehr gerne Tiere und ich bin gerne draussen in der Natur. Auch ein Vorteil ist, dass ich keinen Chef und keine Chefin habe. Ich kann selbstständig entscheiden.

Seit wie vielen Jahren machen Sie diesen Beruf?

Seit ungefähr 21 Jahren.

Wie läuft Ihr Alltag ab?

Ich stehe am Morgen um fünf Uhr auf, füttere und melke die Kühe. Danach kümmere ich mich um die anderen Tiere bis etwa um neun Uhr.

Bis um 16 Uhr bin ich mit saisonalen Arbeiten beschäftigt, Heuernte, Saaten, Futterrüsten im Winter, Büro und so weiter. Dann beginne ich wieder mit dem Melken. Ich bin bis um

18.30 Uhr im Stall. Dann habe ich Feierabend. Ausser natürlich, es kommt in der Nacht ein Kalb auf die Welt.

Haben Sie manchmal auch Freizeit?

Ja, ich kann mir manchmal etwas freie Zeit nehmen zwischen 9 und 16 Uhr. In meiner Freizeit reite ich gerne oder bin einfach bei den Pferden. Im Winter gehen wir auch gerne Skifahren, meistens unter der

«Ich bin bis um 18.30 Uhr im Stall. Dann habe ich Feierabend. Ausser natürlich, es kommt in der Nacht ein Kalb auf die Welt.»

Woche, da dann alle anderen arbeiten. Wenn wir in die Ferien gehen wollen, braucht es viel Organisation wegen den Tieren. Wir fahren meistens eine Woche pro Jahr in die Ferien. Das tut gut, aber mehr wäre zu viel.

Wie viele Kühe haben Sie?

Wir haben 40 Kühe der Rassen Red Holstein und Normande, das ist eine seltene Rasse aus Frankreich.

Die Zukunft der Milchbranche

Thomas Zwald, Generalsekretär der Cremo, hat der Klasse 16 der OS Tafers einen Einblick in die Welt der Cremo gegeben. Welche Herausforderungen in den Bereichen Essgewohnheiten und Nachhaltigkeit warten in Zukunft auf die Milchbranche?

Klasse 16 OS Tafers

VILLARS-SUR-GLÂNE Die Milchbranche steht in Zukunft verschiedenen Herausforderungen gegenüber. Da sind zum Beispiel die sich verändernden Essgewohnheiten. Es gibt Leute, welche sich aufgrund von Unverträglichkeiten laktosefrei ernähren müssen. Andere Personen entscheiden sich freiwillig dazu, auf tierische Produkte zu verzichten.

Herausforderungen für die Zukunft

Auf diese Herausforderung reagiert die Cremo im Januar: «Im Januar bringen wir zusammen mit einem Partnerunternehmen unser erstes veganes Produkt auf den Markt», erklärt Thomas Zwald, Generalsekretär der Cremo. Es handelt sich dabei um eine Mandelmilch.

Später will die Cremo auch Hafermilch aus Schweizer Hafer produzieren. So will das Unternehmen die Nachfrage von Veganerinnen und Flexitariern befriedigen. «Je mehr Be-



Als Ergänzung und Alternative zu traditionellen Milchprodukten bringt Cremo im Januar eine Mandelmilch auf den Markt. Bild zvg

dürfnisse es gibt, desto mehr verschiedene Produkte werden produziert», so Zwald.

Die Cremo sei also auch mit neuen Sorten und Geschmacksrichtungen innovativ. Für den Generalsekretär der Cremo ist aber klar: «Traditionelle Produkte wie Käse, Butter und Joghurt wird es auch in 50 Jahren noch geben. Vorausgesetzt, es gibt die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen noch!»

Nachhaltigkeit als Challenge

Eine weitere Herausforderung ist die Nachhaltigkeit. «Die Cremo versucht, bei der Produktion und auch beim Transport CO₂ einzusparen, beispielsweise mit Investitionen in Energieeffizienz und mit Elektro-Geschäftsautos», führt Zwald fort. Weiter soll bei den Verpackungen weniger Plastik verwendet und immer mehr auf Karton und dünneres Plastik gesetzt werden.

Auch die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gehört zur Nachhaltigkeit. Bei Joghurts und ihrem Schokodrink hat die Cremo den Zuckergehalt um 18 Prozent beziehungsweise 26 Prozent reduziert.

«Damit die Cremo nachhaltig bestehen kann, setzt sie auch auf attraktivere Arbeitsbedingungen für Mitarbeitende und modernisiert aktuell den Gesamtarbeitsvertrag», ergänzt Thomas Zwald. So will die Firma Fachkräfte für die Zukunft gewinnen und ausbilden.

Weniger Milchbauern heisst nicht weniger Milch

Obwohl die Anzahl der Milchbauern und auch jene der Milchkühe abnimmt, macht sich Thomas Zwald noch keine allzu grossen Sorgen: «Die produzierte Milchmenge ist praktisch gleichgeblieben.» Die Betriebe werden immer grösser, und die Leistung der Kühe steigt. Die Kühe geben mehr Milch als früher.

Zahlen und Fakten

Zweitgrösste Molkerei der Schweiz

Die Cremo wurde im Jahr 1927 in der Stadt Freiburg gegründet. 1465 Milchviehbetriebe, einer davon ist jener von Frau Hirt (vgl. Artikel «Woher kommt Milch?»), liefern ihre Milch der Cremo. Die Produktionsstandorte sind in der Westschweiz verteilt: Villars-sur-Glâne, Kriechenwil, Le Mont-sur-Lausanne, Siders und Turtmann. Dazu kommt das Käseerzeugungszentrum in Düringen. Insgesamt arbeiten 780 Mitarbeitende bei der Cremo, 350 von ihnen in Villars-sur-Glâne. Das Milchverarbeitungsunternehmen verwertete im Jahr 2022 knapp 338000 Tonnen Milch. Die eine Hälfte wurde zu Butter und Milchpulver weiterverarbeitet, die andere zu Käse, Rahm, Joghurt und Trinkmilch. Klasse 16 OS Tafers



Zios

Sie lesen heute eine Sonderseite mit Zeitungsbeiträgen von Freiburger Orientierungsschülerinnen und Orientierungsschülern. Im Rahmen des Projekts «Zeitung in der Schule» stehen rund 495 Jugendliche und junge Erwachsene aus sieben Freiburger Orientierungsschulen als Reporter für die FN im Einsatz. Das medienpädagogische Projekt ist eine Zusammenarbeit zwischen den FN, vier Wirtschaftspartnern und dem Bildungsinstitut Izop aus Aachen.

Heute:

Thema: Die Klasse 16 der OS Tafers befasste sich mit dem Thema Zukunft der Milchbranche. Dazu besuchte sie eine Milchbäuerin auf ihrem Hof und sprach mit dem Generalsekretär der Cremo. Die vorliegende Zischseite entstand in Zusammenarbeit mit dem Sponsor Cremo. *lg*

Sponsoren

Mit grosszügiger Unterstützung von:

