

# Konstitutionskontrolle

durch

## Nutzungsdauerkontrolle

Im Laufe der letzten Jahrzehnte sind die Milch- und Milchfetterträge unserer Kuhbestände ganz gewaltig gesteigert worden. Selbst die Durchschnittsleistungen ganzer Zuchtgebiete haben einen Stand erreicht, der – nicht unbedingten Beifall mehr findet. Man spricht von den „Grenzen der Domestikation“, von der Zunahme der Krankheiten infolge der Leistungssteigerung und meint, dass es besser gewesen wäre, statt nur auf Leistung ebenso auch auf Gesundheit zu züchten. „Wir züchten auf Aussterben des Haustieres Rind, nachdem wir vor 300 Jahren seine letzten Wildahnen umgebracht haben.“

Auch das Zuchtgebiet der Herdbuchgesellschaft Mittelweser, in welchem, dank des Entgegenkommens ihres Zuchtdirektors, Herrn Dr. Loesing, die Aussonststellung Völkenrode des Instituts für Konstitutionsforschung (Direktor: Professor Dr. Dr. h. c. W. Zorn) einen Teil ihrer Untersuchungen durchführt, konnte 1951 wieder über einen Leistungshochstand von 4624 kg Milch und 162 kg Fett im Durchschnitt je Tier berichten, und so tauchte denn auch dort, ganz leise, die Frage auf: Gehen auch wir vielleicht, wenigstens in den Spitzenbetrieben, mit unseren Leistungsanforderungen schon zu weit, ist die Konstitution der Mittelweser-Kuh heute nicht mehr das, was sie einmal war?

Einer der besten Maßstäbe für die Beurteilung der konstitutionellen Verhältnisse in einem Milchkuhbestand ist der Hundertsatz der alten Tiere. „Während das Haltungsalter der jungen Tiere in einem Zucht-

bestand vorwiegend durch wirtschaftliche Momente bestimmt wird, so hängt die Haltedauer der älteren Kühe in erster Linie von der regelmässigen Fruchtbarkeit, vom gesundheitlichen Verhalten und von der Langlebigkeit ab“ (Engeler).

Die hier graphisch und tabellarisch veranschaulichten Hundertsätze jeweils derjenigen Kühe im Mittelweser-Herdbuch, die nach Erreichung eines Alters von fünf Jahren auch im Alter von sechs, sieben, acht, neun Jahren usw. noch vorhanden (nicht verkauft, nicht geschlachtet, nicht verendet) waren, stellen der Mittelweser-Herdbuchkuh ein überraschend gutes Zeugnis aus. Der Anteil der sechs Jahre alten und älteren Tiere am Abgang der fünf Jahre alten und älteren erhöhte sich von 1930 bis 1950 von 73 auf 85, der der sieben Jahre alten und älteren von 51 auf 72, der der acht Jahre alten und älteren von 34 auf 58%. Der Hundertsatz der neun Jahre alten und älteren Tiere verdoppelte sich (1930 : 24%, 1950 : 47%), der Hundertsatz der zwölf Jahre alten und älteren Tiere verdreifachte sich (1930 : 5%, 1950 : 16%). Vorerst – das geht aus diesen Zahlen mit aller Deutlichkeit hervor – ist noch wenig Grund zu der Befürchtung vorhanden, dass unter dem Einfluss der Leistungszucht (und einer intensiveren Betriebsweise) die konstitutionellen Eigenschaften des Mittelweser-rindes im Durchschnitt nachteilig sich veränderten.

Böttger

## Wie steht es um den *T*rinkmilch-Absatz?

Ein möglichst hoher Verbrauch von Trinkmilch ist in vielerlei Hinsicht erwünscht: Im Interesse des Verbrauchers, im Interesse des Milcherzeugers und zur Erleichterung der Nahrungsmittelversorgung. Der Verbraucher erhält in der Milch ein preiswürdiges Nahrungsmittel mit hochwertigem Eiweiss und anderen Nährstoffen, wie Fett, Mineralstoffen und Vitaminen. Den Milcherzeugern, d. h. der Landwirtschaft, können die Molkereien in der Regel einen um so günstigeren Preis für die angelieferte Milch auszahlen, je mehr davon als Trinkmilch abgesetzt werden kann. Zumindest gilt es, den Trinkmilchanteil an der Verwertung auch bei einer – auf lange Sicht – steigenden

Milchproduktion zu halten. In der Milchviehhaltung sind nämlich die Produktionsreserven besonders gross. Daher wäre eine stärkere Nachfrage der Verbraucher nach tierischem Eiweiss in Form von Milch viel leichter zu befriedigen als in Form von Schweinefleisch, weil eine Verbrauchszunahme bei Schweinefleisch die deutsche Handelsbilanz durch grössere Einfuhr von Futtergetreide belasten würde.

### Stagnierender Molkereiabsatz

Der monatliche Absatz der Molkereien an frischer Vollmilch hatte sich im Laufe des Jahres 1949, als die Rationierung zu Ende ging, mehr als verdoppelt.

Diese sprunghafte Zunahme war nur durch die Verlagerung des Frischmilchabsatzes von der entrahmten Milch zur Vollmilch möglich gewesen. Seitdem stagniert der Vollmilchabsatz der Molkereien und ging zeitweise sogar etwas zurück. Durch diese Entwicklung darf man sich jedoch nicht täuschen lassen. Die

#### Zunahme des Ab-Hof-Verkaufs

hat seit 1950 den Rückgang des Molkereiabsatzes nicht nur aufgewogen, sondern führte dazu, dass der gesamte Absatz an frischer Vollmilch bisher immer noch gestiegen ist (vgl. Schaubild 1). Von dem gesamten Absatz an frischer Vollmilch gingen im Frühjahr 1952 etwa 25 v.H. nicht über die Molkereien. Der Frischmilchverkauf von Milcherzeugern unmittelbar an Verbraucher dürfte allerdings in absehbarer Zeit sein Maximum erreichen; denn er kommt nur für Milchkäufer in Betracht, die in der Nähe der Milcherzeuger auf dem Lande oder in den Randgebieten der Städte wohnen.

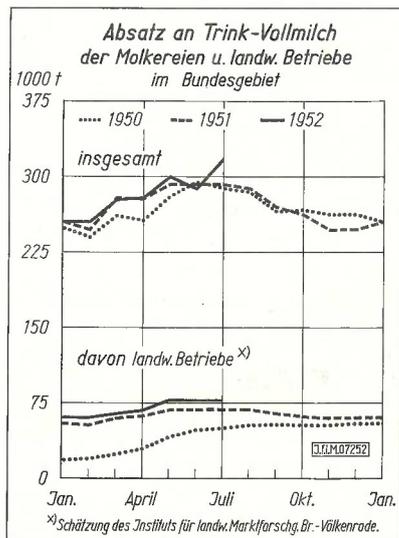


Schaubild 1

Auch der Absatz von Trinkmilch im weiteren Sinne, zu der ausser der frischen Vollmilch noch Milchdauerwaren, Sahne und schliesslich auch entrahmte Milch – besonders Buttermilch – gehören, hat zugenommen, wie das Schaubild 2 zeigt.

#### Dosenmilch dringt vor

Der Verbrauch von Milchdauerwaren, vor allem von kondensierter Milch in Dosen, wächst seit 1949 ständig. Warum erfreut sich dieses Milcherzeugnis, das selbstverständlich im Einkaufspreis teurer als frische Vollmilch ist, solcher steigenden Beliebtheit? Ein kleiner Haushalt, der Milch nur zum Weissen des Kaffees verwendet, müsste die Mindestmenge von einem Viertelliter täglich kaufen, weil sich frische Milch ohne Kühlschrank kaum länger als einen Tag hält. Wird diese Frischmilch nicht ins Haus geliefert, so ist selbstverständlich der Einkauf von Dosenmilch viel angenehmer, weil er jeweils für mehrere Tage in Verbindung mit anderen Besorgungen möglich ist. Auch die teilweise übliche Sonntagsruhe im Frischmilchverkauf kommt dem Dauerwarenverbrauch zugute.

Wie wirkt sich nun eine stärkere Verlagerung des Verbrauchs von Frischmilch auf Dauererzeugnisse im einzelnen Haushalt und für die Milchwirtschaft aus?

Für einen Haushalt mit zwei Personen ergibt sich etwa folgende Rechnung, wenn man unterstellt, dass eine 170 g-Dose kondensierter Milch 3 Tage ausreicht:

1 Dose kondensierte Milch (170 g) = 30–35 Dpf.  
3 Tage je 1/4 l Vollmilch à 10 Dpf. = 30 Dpf.

Die tatsächlichen Geldausgaben wären für den Haushalt also in beiden Fällen ungefähr gleich gross. Für die Milchwirtschaft dagegen ergibt sich ein beträchtlicher Unterschied. Während dieser Haushalt in Form von Frischmilch in 3 Tagen 0,75 l verbraucht, erfordert die Herstellung der 170 g Dosenmilch nur etwa

die halbe Frischmilchmenge (rund 0,4 l), je mehr sich demnach der Verbrauch auf Dauermilcherzeugnisse verlagert, desto geringer wird in vielen Fällen die Frischmilchmenge, die zur Deckung des „Trinkmilch-Bedarfs“ herangezogen werden muss.

#### Mehr Sahne

Sahne (Rahm, Schlagsahne) durfte bis zum Frühjahr 1950 im Interesse einer besseren Speisefett-Versorgung

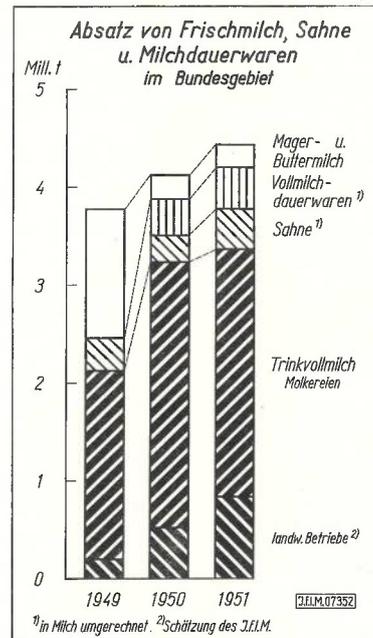


Schaubild 2

nicht hergestellt werden. Seit der Freigabe hat der Sahneabsatz ständig zugenommen. So verarbeiteten die Molkereien im ganzen Jahre 1951 ebenso viel Vollmilch zu Sahne, wie sie in 2 Monaten dieses Jahres an Trinkmilch absetzen konnten. Aus dem Milchlager, das 1951 in Form von Sahne verbraucht wurde, hätten rund 15 000 t Butter hergestellt werden können; diese Menge entspricht etwa dem Butterverbrauch eines guten halben Monats.

#### Magermilch wenig gefragt

Seit der Wiederfreigabe des Vollmilchverkaufs im Jahre 1949 ist der Absatz von entrahmter Frischmilch sehr zurückgegangen. Der Jahresabsatz ist nicht einmal so gross wie der Monatsabsatz an frischer Vollmilch. Immerhin dürfte es vor allem bei Buttermilch in den Sommermonaten noch Absatzmöglichkeiten geben, die nicht restlos wahrgenommen werden. Wenn die bei der Verbutterung anfallende Buttermilch (etwa 3 Ltr. je kg Butter) in der heissen Jahreszeit die Nachfrage nicht decken kann, sollte man – wie in den Vereinigten Staaten – neben der „natural buttermilk“ die fehlenden Mengen aus Magermilch herstellen und dem durstigen Verbraucher als „cultured

buttermilk" anbieten. Der Durchschnittsamerikaner verbraucht etwa 10 Ltr. Buttermilch im Jahr; davon ist ein reichliches Viertel „cultured buttermilk“.

#### Was hemmt den Milchverbrauch?

Der Höhe des Trinkmilchpreises kommt nicht die Bedeutung zu, die ihr in Verbraucherkreisen oft zugemessen wird, wenn der deutsche Trinkmilchverbrauch nur halb so hoch ist, wie etwa in der Schweiz, in Schweden und Norwegen mit 220 bis 240 Ltr. je Kopf und Jahr. Im Grunde geht es nach einer Untersuchung des Instituts für landwirtschaftliche Marktforschung\*) um eine Umstellung in den Verbrauchsgewohnheiten: Der Verbrauch kann nicht steigen, wenn Milch fast nur als Kaffee-, Koch- und Kinder-Milch verwendet wird, sondern sie muss in viel stärkerem Masse auch als *Getränk* dienen. Hierfür sind neben der Aufklärung des Konsumenten jedoch notwendig:

1. noch bessere Milchqualitäten,
2. noch mehr Gelegenheit zum Milchverzehr.

#### Noch bessere Qualität

Hierbei handelt es sich nicht um die selbstverständliche Forderung, dass Trinkmilch keine Quelle für Krankheitserreger sein darf. Diese Mindestforderung nach gesunder Milch wird durch eine einwandfreie Pasteurisierung erfüllt. Bei der besseren Qualität geht es um mehr, um eine frische, gekühlte, haltbare, wohlschmeckende Milch. Der Fettgehalt der Trinkmilch dürfte nicht mehr so wichtig sein. Es war verständlich, dass die Verbraucher nach der Knappheit der Bewirtschaftungszeit die Milchqualität zunächst nach dem Fettgehalt beurteilten. Inzwischen ist aber der einzustellende Fettgehalt von 2,5 v.H. erst auf 2,8 v.H. und seit dem Frühjahr 1952 allgemein auf mindestens 3 v.H. erhöht worden. Die Wertschätzung einer fetteren Milch war aber sicherlich ein Grund für die Ausbreitung des Ab-Hof-Verkaufs; denn der Milcherzeuger verkaufte das ungeteilte Gemelk.

#### Mehr Gelegenheiten

Wenn mit viel Mühe und Kosten für einen stärkeren Milchverzehr durch Plakate und Inserate geworben wird, so bleibt viel von dieser Werbung ohne Wirkung, weil es oft auch dem eifrigsten Milchtrinker nicht möglich ist, Milch zu erhalten. Wo sind die Gaststätten, in denen man Milch bestellen kann? – „Haben wir nicht!“ – – – Der Hauptgrund liegt auf der Hand und war bisher leider berechtigt.

\*) H.-J. Metzdorf: Bestimmungsgründe des Trinkmilchverbrauchs – Möglichkeiten der Verbrauchsförderung. „Hefte für landw. Marktforschung“, Heft 5, 1951.

Bei der Milch wurde dem Gastwirt nämlich eine viel kleinere Spanne als bei anderen Getränken (Bier, Limonade u. dgl.) zugestanden. Infolgedessen hatte kein Wirt am Milch Ausschank besonderes Interesse. Während sich niemand daran stiess, dass ein Schnäpschen oder ein Glas Bier im Lokal teurer war, als wenn man sich selbst aus der im Laden gekauften Flasche zu Hause einschenkte, glaubte man, die Ausschankmilch unbedingt „sozial“ kalkulieren zu müssen. Erst seit dem 1. August 1952 sind diese „sozialen“ Preisbindungen für Milch, die zum direkten Verzehr abgegeben wird, gefallen.

Die gesamte Milchwirtschaft – Landwirtschaft, Molkereien und Milchhandel (im weitesten Sinne) – muss sich gemeinsam einsetzen, um alle Absatzchancen für Trinkmilch wahrzunehmen. Dabei sollte man sich nicht gegenseitig vorrechnen, dass diese oder jene Spanne zu hoch wäre, wenn z.B. für Flaschenmilch oder Lieferung ins Haus höhere Kosten entstehen. Es kommt vielmehr darauf an, die Möglichkeiten zu schaffen, dass jedermann während seines Tageslaufes jederzeit bei der Arbeit, in der Schule, bei der Erholung, zu Hause und auf Reisen Milch trinken kann. Hierzu gehört, dass in Betrieben und Kantinen, auf Sportplätzen, in Schwimmbädern, in Trinkhallen, auf Strassen und Plätzen, auf Bahnhöfen und in Zügen Milch ausgeschenkt wird.

Die den Ausschank hemmenden Preisbindungen sind jetzt zwar gefallen, weitere Hemmnisse bestehen noch in Verteuerungen durch zusätzliche Steuern: Regionale Getränkesteuern z.B. bei Milchmischgetränken und vor allem die Speiseeissteuer. In ein gutes Speiseeis gehört nämlich Milch oder gar Sahne. Nach Schätzungen der Arbeitsgemeinschaft „Speiseeis“ werden im Bundesgebiet jährlich rund 250 Millionen Ltr. Milch, davon 2/3 Vollmilch, verarbeitet. Auch das Beispiel der Vereinigten Staaten zeigt, welche Milchmengen als „ice cream“ verzehrt werden können: 10 bis 12 Ltr. Vollmilch pro Kopf und Jahr, davon 90 v.H. in Form von Sahne.

Besonders wichtig ist die Frage des Schulmilchfrühstücks. „Jung gewohnt, alt getan.“ Darüber hinaus wäre eine verbilligte oder – wenigstens für einen Teil der Schulkinder – kostenlose Abgabe der Schulmilch eine geradezu ideal gezielte Subvention für die einkommensschwächsten Teile der Bevölkerung: Dies sind die Familien mit Kindern. Hier sei an die Erfolge des „National Milk Scheme“ und des „Milk in Schools Scheme“ in England während des Krieges erinnert.

Metzdorf

Die „Landbauforschung Völkenrode“ erscheint vierteljährlich. Fotos: Soweit nicht anders vermerkt, Bildstelle der FAL. Diese Fotos können unter den jeweils angegebenen Bestellnummern als Diapositive zum Preise von DM 1.50 von der Forschungsanstalt bezogen werden. Nachdruck mit Quellenangabe gestattet. Verantwortlich: Dr. W. Graf Harrach. Anschrift: Forschungsanstalt für Landwirtschaft Braunschweig-Völkenrode, (20b) Braunschweig. Bahnstation für Personenverkehr: Braunschweig Hauptbahnhof. Güterbahnhof: Watenbüttel bei Braunschweig. Fernruf: Braunschweig 2 05 61. Telegrammanschrift: Landforschung Braunschweig. Bankverbindungen: Braunschweigische Staatsbank, Konto 20804. Postscheckkonto: Hannover 70149. Gedruckt im Vari-Typer, Rotaprint-Verfahren in der Bildstelle der FAL. Bestellungen zur ständigen Belieferung mit der „Landbauforschung Völkenrode“ sind an die FAL zu richten. Preis je Heft DM 1.50, je Jahreslieferung DM 6.–.