



Rettidig omhu holder ko-dødeligheden nede

SIDE 2

Hold øje med mælkens frysepunkt

SIDE 3

Britisk detailgigant forlanger parvis opstaldning af kalve

SIDE 4



Nu ved jeg at køer har en megalang tunge

At køer selv går ind i en stor maskine og bliver malket var nyt for københavnerpigerne Nanna og Silja, der i forbindelse med Arlas initiativ 'Junior Landmand' boede tre dage hos mælkeproducent Søren Mortensen ved Østbirk.

"Før vi skulle afsted, var jeg meget nervøs for at blive sparket af en ko," fortæller Silja Andersen fra 6. klasse på Sølvgedes Skole, København.

"Ja, eller bidt af et eller andet," supplerer Nanna Lewis Gregersen.

De to piger er på et tre dages ophold på Torp Søgård ved Østbirk, som drives af Søren Mortensen og hans bror. Besøget er et led i Arlas initiativ 'Junior Landmand', hvor 50 børn fra København fordeles to og to hos mælkeproducenter i Jylland. Selvom Nanna og Silja til daglig bor i lejlighed i det indre København, er de bestemt ikke skræmt af livet på landet.

"Det er spændende. Jeg har aldrig været på en gård, men jeg elsker dyr. Og vi må ikke have hund, der hvor jeg bor," fortæller Silja.

Nanna synes også, det er spændende og meget anderledes.

"Man skal tidligt op, og så er der alt muligt, der skal gøres. Man kan godt have travlt," forklarer hun.

De to piger har været med til mange forskellige opgaver.

"Vi har hjulpet med at muge ud," fortæller Silja, som synes, det var sjovt – og ikke specielt ulækkert.

"Og vi holdt køerne væk, da de skulle have hø ind, der hvor de sover," fortæller Nanna.

Også malkningen har de fået indblik i. Modsat Silja var Nanna godt klar over, at man ikke malke med hænderne:

"Men jeg troede, at det var sådan noget med nogle slanger, der sugede. Jeg vidste ikke, at det blev gjort med sådan en stor maskine, som køerne selv går ind i. Det er smart," fortæller hun.

"Hvis far og mor skal herud, så skal de glæde sig. Men de skal nok ikke tage deres yndlingstøj på."

Silja, 6. kl., Sølvgedes Skole, København

Vildt mange liter mælk om dagen

Begge piger kan godt lide mælk og drikker det til daglig. Det vil de blive ved med – også efter at have set, hvordan den bliver lavet

"Når jeg kommer hjem, vil jeg tænke mere over, hvordan mælken laves, når jeg drikker den. Det er ret vildt, at køerne kan lave så mange liter om dagen," lyder det fra Nanna.

Hun synes, at det hele har været meget nyt, og at det var sjovt at opleve køerne på helt tæt hold.

"De er nysgerrige, men også lidt bange. De løber væk igen, hvis man stikker hånden frem. Og nu ved jeg, at køer har en megalang tunge," griner hun.

Silja er ligeledes meget tilfreds med oplevelsen på landet.

"Hvis far og mor skal herud, skal de glæde sig. Men de skal nok ikke tage deres yndlingstøj på."

Det bedste er at vise folk, hvordan vi gør

For mælkeproducent Søren Mortensen er det ikke første gang, han har besøg af københavnere på gården. Han har også jævnligt visit af skoleklasser fra lokalområdet.

"Vi vil gerne vise det frem, vi går og laver. Børnene er altid meget åbne og nysgerrige. Jeg kan godt lide, når de spørger," forklarer han.

"Det er selvfølgelig kun en lille procentdel, der kommer. Men de går jo hjem og fortæller videre, hvad de har set og oplevet. Jo flere, der kan det, jo bedre," fortæller Søren Mortensen, som i det hele taget synes, at det er spændende at have besøg på gården og møde folk, han normalt ikke møder.

"Det bedste er jo at vise folk, hvordan vi gør og høre deres syn på det. Hvis de så synes, noget er forkert, så kan vi tage snakken. Det er altid værst, hvis folk synes, det er forkert uden at have set det."

DRIV FORRETNING SOM MÆRSK

– og hold køerne sunde



Henning Hansen spotter som regel den sløve ko, før hun bliver syg. Kuren hedder ofte 30 liter lunkent vand for at undgå væskemangel. Foto: Privat.

Rettidig omhu, sagde Mærsk Mc-Kinney Møller. Det princip følger Jakob og Henning Hansen fra Lintrup, når man spørger, hvordan de har reduceret kodødeligheden fra 5,8 pct. til 0,5 pct.

Hos Jakob og Henning Hansen er de tre mand om at passe 180 køer. Det kan godt betale sig. Det betyder nemlig, at de fanger en ko, dagen før hun bliver syg. Det skal der til, hvis kodødeligheden

skal holdes nede, mener far og søn, der har haft et glimrende samarbejde siden 2017.

"Min far er chefen, og jeg er driftsleder. Vi ser stort set ens på alt, hvad der har med køerne at gøre. Det betyder, at vores elev bliver påvirket til at gøre tingene ens hver gang – og gøre det i tide. Det, tror jeg, har stor betydning for, at kodødeligheden er så lav," fortæller Jakob Hansen.

man spørger sig selv, om man overhovedet er god nok til at passe malkekøer," lyder det samstemmende fra de ambitiøse mælkeproducenter.

De har ikke ændret rutiner siden 2017, hvor ko-dødeligheden var alt for høj. Derfor er de overbevist om, at den positive udvikling skyldes, at der nu er tilstrækkeligt med mandskab til at holde køerne 110 pct. godt kørende hele tiden.

Fem mærkesager

Jakob og Henning Hansen har fem mærkesager i arbejdet med at reducere kodødeligheden

1. Undgå væskemangel
2. Undgå en halt ko
3. Accepter kun den bedste grovfoderkvalitet
4. Rettidighed
5. Optimal goldkoperiode og opstart af nykælvere

Er jeg god nok til at passe køer?

Før Jakob blev en del af bedriften, hvor mælkeydelsen nu ligger på omkring 12.000 kg, var Henning og en elev alene om det daglige arbejde. Det var nok lige i underkanten til at opfylde ambitionen om 'rettidig omhu'; Mærsk Mc-Kinney Møllers motto, som Jakob og Henning Hansen følger. Dengang lå kodødeligheden nemlig på 5,8 pct. Det var ikke sjovt, er far og søn enige om.

"Det er bestemt ikke rart, når en ko dør. Man mister fuldstændig lysten til at drive landbrug, og

Undgå væskemangel

Jakob og Henning Hansen går – blandt andet – meget op i at køerne undgår at komme i væskemangel.

"Når vi opdager en ko, der er lidt sløv, pumper vi 30 liter vand i den med det samme, også selv om den ikke virker som om, den mangler væske. Det, tror vi, har sparet os for mange løbedrejninger, for vi har ikke opereret en løbedrejning siden november 2017," fortæller de.

/ LONE SYLVEST SØGAARD, SEGES

Høj kodødelighed i sommeren 2019

Kodødeligheden steg desværre mere denne sommer, end den normalt gør om sommeren. Årsagen er ikke entydig.

Den seneste opgørelse af kodødelighed på landsplan viser en markant stigning i juni, juli og august i år sammenlignet med de samme måneder sidste år. Det er overraskende, og vi har ikke fuldstændig klarhed over, hvorfor der er sket denne stigning.

En af grundene kan være, at sommeren i år faktisk gav stort set samme varmebelastning som sidste sommer. Vi husker sidste sommer som meget varmere, og der var nok større fokus sidste år på at afhjælpe varmestress end i år. Men ser vi på det såkaldte THI (Temperature-Humidity-Index),

der sammenholder både temperatur og luftfugtighed, var varmebelastningen i år stort set den samme som sidste år.

Fordøjelselidelser og kælvningsbesvær

Ser vi på fordelingen af afgangsårsager, er der fra 2018 til 2019 sket en stigning i dødsfald relateret til fordøjelselidelser. Samtidig er der mindre stigninger i dødsfald relateret til yverbetændelser, uheld og skader efter kælvningsbesvær. Det kunne tyde på større problemer ved og efter kælvning.

Desuden er alderen på malkekøerne stigende og har været det i en del år. Kodødeligheden er meget højere hos ældre køer (9,0 pct.) sammenlignet med 1. kalvs (2,8 pct.) og 2. kalvs-køer (4,1 pct.). Det er umiddelbart godt, at koalderen stiger, da det redu-

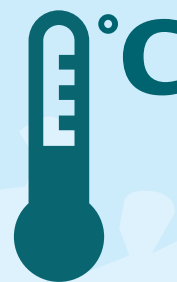
cerer behovet og dermed omkostningerne for kælvkvier. Men den stigende kodødelighed tyder på, at der skal større fokus på at passe på de ældre køer.

Tjek rutinerne hos jer

De reelle årsager til forhøjet dødelighed skal altid søges lokalt på bedriften. Stigningen på landsplan kan derfor være en god lejlighed til at kontrollere, hvordan det er gået på ens egen bedrift, og om diverse procedurer kan gøres bedre. SEGES sætter den kommende tid fokus på forhold, der kan være med til at holde køerne sunde. Tøv ikke med at tage fat i din dyrlæge eller rådgiver, hvis du ønsker at nedbringe kodødeligheden på din bedrift.

/ PETER RAUNDAL, SEGES

Hold øje med mælkens frysepunkt



Højt frysepunkt er udtryk for vandtilblanding i mælken. Det kan bl.a. skyldes uønsket vand fra malkeanlægget. Derfor er det vigtigt at være opmærksom på.

Overraskende mange mælkeproducenter har mælk med et højt frysepunkt, men de færreste er opmærksomme på det. Arla afregner ikke længere efter frysepunkt, men udelukkende efter værdistof (fedt og protein) i mælken. Men ekstra vandtilblanding i mælken er selvfølgelig uønsket.

Rent vand eller?

Vand i mælken er uønsket af flere grunde. For det første er der ingen økonomi i at transportere ekstra vand ind på mejeriet for derefter at skulle trække det ud af mælken. Den anden og måske langt mere væsentlige grund er, at vi ikke ved, hvad det er for noget vand, der tilblendes mælken. Er det blot rent vand, eller kan det indeholde rester af rengøringsmidler, fordi malkeanlæg eller køletank ikke bliver tilstrækkeligt drænet efter

rengøring? Eller er det vand fra en utæt pladekøler, der siver over i mælken med et evt. indhold af kølervæske? Ting, vi absolut ikke ønsker at finde i vores fødevarer efterfølgende.

Det normale frysepunkt

Mælkens frysepunkt bør som udgangspunkt ligge under $-0,519^{\circ}\text{C}$ og gerne lavere. Jo nærmere frysepunktet er på 0°C , jo mere vand er der i mælken. Der kan dog være stor forskel fra besætning til besætning samt fra ko til ko. Nogle besætninger ligger med et naturligt højt frysepunkt, hvilket kan skyldes både fodring og genetik.

Alarmbesøg ved 245 liter vand i tanken

På SEGES modtager vi en alarm, hvis den enkelte leverandørs frysepunkt har været højere end

$-0,509^{\circ}\text{C}$ i en periode over tre måneder. Når frysepunktet ligger over $-0,509^{\circ}\text{C}$, er der med stor sandsynlighed sket en vandtilblanding af mælken. I en daglig produktion på f.eks. 7.500 kg mælk vil der med et frysepunkt på $-0,509^{\circ}\text{C}$ være 245 liter vand i tanken.

Når kvalitetsrådgiverne på baggrund af alarmer kommer ud på et frysepunktsbesøg, er de ofte i stand til at finde fejlen ved gennemgang af malkeanlæg og køletank. Ved et frysepunktsbesøg tages der ligeledes mælkeprøver af et antal køer for at finde besætningens 'sande' frysepunkt, altså mælkens frysepunkt, inden det påvirkes af evt. vandtilblanding fra anlægget. Samtidig tages der prøver af mælken før og efter pladekøleren, så man også får tjekket, om den er tæt.

/ HELGE KROMANN, SEGES

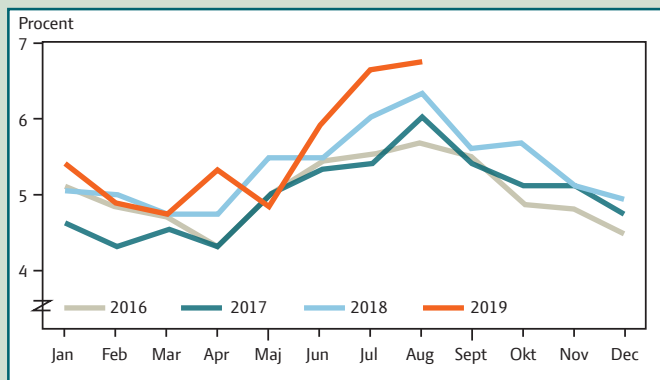


Udtagning af mælkeprøve før og efter pladekøleren for at tjekke om den er utæt. Foto: SEGES

Sådan undgår du vand i mælken

Man kan selv, med nogle forholdsvis enkle rutiner, nedsætte mængden af vand i mælken:

- Hvis malkeanlægget tømmes for mælk ved opsugning af vand, skal der ikke bruges mere vand end anvist af leverandøren af malkeanlægget
- Sørg for at malkeanlægget tømmes for vand efter vask
- Tjek ofte, om udskillerne er helt tømt efter vask
- Tøm mælkepumpeledningen, inden den sættes på tanken
- Tjek, at dræventiler ikke er lukket til og ude af funktion
- Mælkerør rundt i malkestalden, og især ved indløbet i udskilleren, må ikke have bagfald
- Tjek, at køletanken drænes helt efter vask.



Det er usikkert, hvad der er årsagen til stigningen i kødeligheden. L&F, Kvægs strategiske mål er at komme ned på et landsgennemsnit på 3,5 pct. døde køer.



Brev om dødelighed i DMS

I den kommende uge modtager samtlige kvægbrugere et brev via DMS om den aktuelle ko- og kalvedødelighed. Formand for L&F, Kvæg, Christian Lund, opfordrer alle til at tage stilling til tallene på deres bedrift og bruge oplysningen konstruktivt.

"Brug tallene som et startskud til at skabe forandring på din bedrift, hvis der er behov for det. Husk, at der er masser af hjælp at hente, både hos dine sædvanlige rådgivere, ved ekspertteams og i film, artikler og digitale kurser på landbrugsinfo. Det drejer sig om at få sat de processer i gang, der skal til, for at sænke dødeligheden lige netop hjemme ved jer – hvis der er brug for det. Og jeg ved, det kan lade sig gøre, også selv om det tager tid," lyder opfordringen fra Christian Lund.



TESCO FORLANGER PARVIS OPSTALDNING AF KALVE

Den seneste forskning om opstaldning af kalve har fået supermarkeds kæden Tesco til at forlange par- eller gruppevis opstaldning af mælkeleverandørernes kalve.

Den internationale supermarkeds kæde Tesco med hovedsæde i Storbritannien besluttede for nylig kun at acceptere mælk og mejeriprodukter fra bedrifter, som opstalter deres kalve i grupper eller som minimum parvis. Det skriver fagmagasinet Farmers Weekly. Tesco er den største detailkæde i Storbritannien, hvor den sidder på en tredjedel af dagligvaremarkedet. Som begrundelse for beslutningen henviser Tesco til den seneste forskning på området:

- Opstaldning af kalve parvis opfylder kalvenes behov for social kontakt og hjælper dem med at udvikle deres kognitive evner – de får let ved at lære nyt og bliver bedre til at vænne sig til nye forhold.
- Tidlig parvis opstaldning af kalvene reducerer stress, uden at det går ud over sundhed eller produktion.
- Kalve, som opstaldes i grupper, har en højere tilvækst på grund af øget tørstofindtag sammenlignet med kalve, som opstaldes enkeltvis.

Tescos beslutning har, ifølge Farmers Weekly, fået blandede modtagelser hos landmændene og kvægdyrlæger. Bekymringerne går bl.a. på, at der kan være større smittespredning, når kalvene går sammen de første uger efter fødsel.

SEGES vil forske

I Danmark må kalve opstaldes enkeltvis, indtil de er otte uger gamle. I den økologiske produktion skal kalvene dog opstaldes sammen med andre kalve allerede efter syv dage. Kalve opstaldet i enkeltbokse skal dog altid kunne se og røre andre kalve.

Hos SEGES ønsker man at blive klogere på fordele og ulemper ved fællesopstaldning af kalve tidligt efter fødslen. De udenlandske undersøgelser, der har vist gode effekter for tilvækst og velfærd, har oftest sammenlignet fællesopstaldede kalve med enkeltopstaldede kalve, der ikke kunne se eller røre andre kalve.

Derfor har SEGES, i samarbejde med Dyrenes Beskyttelse, lavet en ansøgning om forskningsmidler til at undersøge, hvordan parvis opstaldning påvirker kalvenes velfærd, sundhed og produktion sammenlignet med enkeltopstaldning, hvor de kan se og røre hinanden.

Håbet er, ifølge dyrlæge Peter Raundal, SEGES, at finde måder at opstalde kalve på, der både giver positive gevinster for velfærd og produktion, men ikke giver anledning til mere sygdom på grund af større smittespredning.

"Det vil give nyttig viden til den danske kvæglandmand, der producerer til et fødevarermarked, hvor velfærd i stigende grad kan blive en konkurrenceparameter," forklarer Peter Raundal.

/ KIRSTEN MARSTAL, SEGES

God støtte i en trængt tid

Det kan godt være, at Yke Kloppenburg-Oosterwoud, økologisk mælkeproducent på Vestsjælland, har lidt ekstra at se til for tiden. Deltagelsen i Fødevardagen på Hindsgavl Slot sidst i september gav hende nemlig lyst til at sende et budskab fra konferencen videre til sine landmandskolleger.

"Når man går alene ude på sin bedrift, kan den hårde, og ofte unuancerede, debat om landbrugets klimaaftryk godt få en til at føle sig afmægtig. Derfor er jeg glad for at mærke den opbakning og indsigt i problematikken, man som landmand mærker fra fødevarerleverandører og detailhandelen på Fødevardagen. Det tager jeg med til mine møder med mit sjællandske bagland," siger Yke Kloppenburg-Oosterwoud, bestyrelsesmedlem i VKST og L&F Kvæg.

/ HENRIK LOMHOLT RASMUSSEN, SEGES



Fødevardagen er Landbrug & Fødevarers årlige branchedag for fødevarerleverandører og deres kunder i detailhandel og foodservice. Den blev holdt på Hindsgavl Slot sidst i september. Foto: SEGES



Klæd udenlandske medarbejdere bedre på:
landbrugsinfo.dk/workingwithcattle

