STALLGEFLÜSTER Anhang

Blick über den Tellerrand (USA):

Einhaltung der Tierschutzstandards: Gut für die Tiere und gut für den Milchmarkt

Gründliche schriftliche Protokolle und die Umsetzung der besten Tierpflegepraktiken sind wichtig, um das Betriebsmanagement zu verbessern. So kann die Tierversorgung kontinuierlich verbessert werden, aber es kann auch sicherstellen, dass die Mitarbeiter des Betriebs wissen, wie sie mit ungewöhnlichen Situationen umgehen müssen. Die Milchviehhaltung kann unvorhersehbar sein, und selbst bei bestem Management kann es zu Unfällen kommen. Zum Beispiel kann eine Kuh beim Treiben/beim Auslass aus dem Melkbereich so ausgrätschen, dass sie nicht wieder aufstehen kann. Das kann selbst beim besten Mitarbeiter passieren, der alle Vorschriften beachtet. Weiß der Mitarbeiter, wie er das Tier sicher transportieren kann? Wen er informieren muss? Die Art und Weise, wie man im Betrieb mit solchen Szenarien umgeht, ist nicht nur für die Tiere entscheidend, sondern auch für das Vertrauen der Verbraucher in die Milchprodukte.

Warum sind Tierhaltungsstandards wichtig?

Soziale Verantwortung. Die Standards für das Wohlergehen der Tiere in der Milchwirtschaft wurden eingeführt, um zu überprüfen, was bereits jeden Tag getan wird - sich verantwortungsvoll um Tiere zu kümmern. Und die Konsumenten von Milch und Milchprodukten wollen sicher sein, dass die Milch, die sie kaufen, von gut gepflegten Tieren stammt. Dem Betrieb kann die Einhaltung der empfohlenen Tierhaltungsstandards helfen, die Risiken im Betrieb zu minimieren.

Nicht nur in Deutschland gibt es Programme wie QM-Milch, Haltungsstufen u.ä., auch in den USA unterliegen z.B. 99% der Trinkmilch aus 49 Staaten dem „FARM"-Programm. Das Programm hat sich zu einer umfassenden Empfehlung für die Tierpflege entwickelt, und die meisten US-Milchviehbetriebe haben eine oder mehrere Bewertungen durchlaufen. Das Ziel des Programms ist nicht, die Pflege der Tiere vorzuschreiben, sondern vielmehr eine kontinuierliche Verbesserung zu fördern.

Betriebe, die am „FARM" Programm teilnehmen haben einen schriftlichen Herdengesundheitsplan mit Protokollen für die folgenden Punkte:

- Pflege von Kälbern vor dem Absetzen
- Tierbetreuung und Pflege (‚stockmanship')
- Festliegende Tiere / nicht bewegungsfähig
- Transportfähigkeit der Tiere
- Euthanasie

Besonders diese fünf Bereiche sind oft im Fokus von Verbrauchern. Ein Blick in die Details zeigt, dass die Vorgaben in den USA hinsichtlich Pflege und Versorgung der Kälber ähnlich mit dt. Empfehlungen sind. Platz pro Kalb, Kolostrumversorgung und Futter und Wasser ab Tag 3 sind für das Tierwohl wichtig.

Bei der Tierbetreuung müssen in den USA für Familienmitglieder oder Angestellte entsprechende Kurse zum richtigen Umgang mit Tieren nachgewiesen werden. In Deutschland gibt es eine qualifizierte Fachausbildung, die die „Sachkunde" bescheinigt, aber viele Mitarbeiter in den Betrieben haben keine Ausbildung im Umgang mit Tieren, darum sollten sie gut eingewiesen werden, in den richtigen Umgang. Gewalt, schlagen und schreien im Stall sind „no go's" - eine Mißachtung darf niemals toleriert werden!

Vor allem beim Umgang mit festliegenden Tieren ist viel Sachkenntnis erforderlich, Mitarbeiter, die nicht geschult sind, sollten die Versorgung und Pflege nicht allein übernehmen und eine sachgerechte medizinische Versorgung muss sofort eingeleitet werden. Auch bei der Frage der Transportfähigkeit gibt es viele Übereinstimmungen: nur gesunde Tiere dürfen der Schlachtung zugeführt werden, die Verfassung des Tieres muss so sein, dass es beim Transport nicht leidet und es muss gefüttert und getränkt sein (Kälber).

Aktuelle Behandlungsaufzeichnungen können digital (Herdenmanagementprogramme) oder handschriftlich sein (USA). Gründliche schriftliche Protokolle und die Umsetzung der besten Tierpflegepraktiken helfen, das Betriebsmanagement insgesamt zu verbessern. Letzten Endes wird dies nicht nur zu positiven Verbesserungen im Betrieb führen, sondern auch dazu beitragen, dass die Konsumenten auch zukünftig ohne schlechtes Gewissen nach Milch und Käse im Regal greifen.