

Hans Möller er ligesom de fleste danskere blevet ramt af sommerens tørke, og han har blandt andet måttet indkøbe frasorteret kål, som to kalve her nyder godt af. Foto af forfatterne

## Ko og kalv sammen - det er ligetil

KRONIK: Småkalve går i samme flok som de malkende køer i op til 100 dage hos landmand Hans Möller i Lentförden lige nord for Hamborg. Det har de gjort siden 2014, og i dag er han glad for systemet, som han mener er ligetil.

- Af Aarhus Universitet
- 11. marts 2019, 15:11
- Læsetid: 6 minutter
- Mark og stald
- Kvæg, Dyrevelfærd

Af: Jesper O. Lehmann og Mette Vaarst, hhv. postdoc og seniorforsker ved Institut for Agroøkologi - Jordbrugssystemer og Bæredygtighed, og Sara Holm, kandidatstuderende i agrobiologi - alle ved Aarhus Universitet

Hans Möller og hustruen Anette har været økologer i 15 år og har en meget sammensat bedrift, hvor omdrejningspunktet er besætningen på 30 årskøer af den gamle og robuste Holstein-race. Ydelsen er på beskedne 4.000 kg pr. ko pr. år, men til gengæld giver to-formålsracen noget mere kød.

Forbrugerhenvendelser fik Hans Möller til at give sig selv et år til et forsøg, hvor kalvene skulle gå ved deres mor i hele mælkefodringsperioden. Intet er bygget om, og i dag står Hans Möller med et system, som i hans øjne fungerer rigtig godt, men man skal se hans praksis med ko-kalv-samvær som en del af en større helhed.

Stalden er simpelt bygget med spaltegulv omkring foderbordet og to dybstrøelsesafsnit. Stolperne er lavet af aflagte autoværn, og stalden har ingen ydervægge. Det minder mest om et halvtag, og her går alle malkende køer sammen med både kvie- og tyrekalve op til cirka 100-dages alderen.

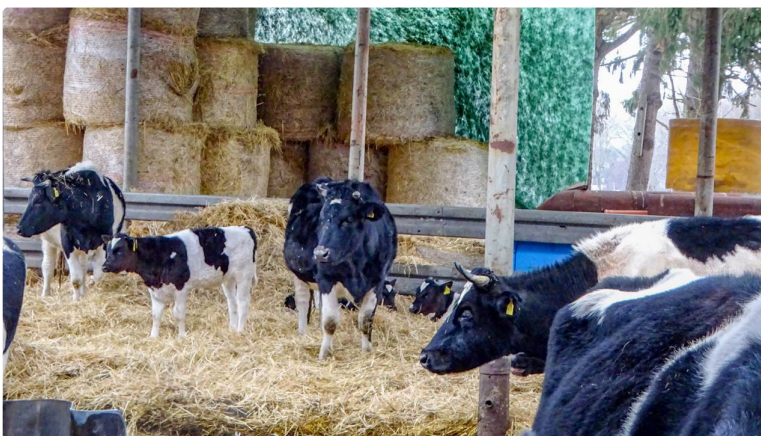
Alle dyr har fri adgang til afgræsning hele året, og der er ingen kalveskjul. Det var koldt og blæsende under vores besøg, og småkalvenes løsning var at lægge sig på læsiden af koen. Hans Möller har i alt fire flokke med dyr, hvor de tre øvrige er kvier, goldkøer samt slagtedyre, og alle dyr har lignende forhold.



*Hans Möller startede en udvikling af sin gård hen imod større diversificering og med fokus på lokalt liv, arbejdspladser og 'det gode liv' - og kalve sammen med køerne er en del af det. Foto af forfatterne*

Kælvningerne er jævnt fordelt hen over året, og de foregår altid på græs. Hans Möller malker først koen tre-fire dage efter kælvning. Han mener, det giver koen mulighed for at isolere sig med kalven, give den en god start, og det giver ham mulighed for fra starten at sikre, at kalven får råmælk. Fravænnning foregår ganske enkelt ved, at kalven får en næseflap, som forhindrer den i at patte ved koen.

Det er Hans Möllers oplevelse, at det får kalvene til at søge væk fra koen og mere over mod de legegrupper, som de selv har etableret. Cirka to uger senere separerer han ko og kalv, og han oplever ikke, at det volder problemer eller fører til, at kalvene lider et knæk. Kalve fravænnenes altid mindst to og to, og indtil videre synes han ikke, at systemet har ført til vilde kalve. Dét forklarer han med, at han lægger stor vægt på, at de, som omgås dyrene, er rolige, og at der ofte kommer mennesker blandt dyrene. Vores indtryk er, at flokken med de malkende køer og kalve var meget rolig og omgængelig.



*Kalvene går de første 12 leveuger inde i besætningen med fri adgang til mælk og køernes foder, og de fravænnenes derefter sammen med et par jævnaldrende kalve. Fravænnning af mælk sker med en næseflap, og efter 10-14 dage kan kalven separeres uden anledning til frustration og brølen. Foto af forfatterne*

**Mælken sælges** i en række supermarkeder i Nordtyskland under De Öko Melkburens eget brand, som er sammensat af tre elementer. Det første element er, at de tillader deres køer at få det, de kalder forældretid (tysk: Elternzeit), hvor både tyre- og kviekalve er sammen med deres mødre i en periode.

Hans Möller mener, at systemet med forældretid gør ham godt og har gjort ham mere tilfreds i sin dagligdag. Samtidig møder han stor opbakning, når han kommer rundt til forskellige forbrugerevents. Det andet element er årstidsmælk, for mejeriet skifter karton fire gange om året.

Hans Möller fortæller, at det giver mulighed for at fremhæve årstidens eller sæsonens forskelligartede mælk, som er tæt forbundet med afgræsningen og vinterfoderet. Blandt andet dannes der let smør i flødelaget fra forårsmælken. Det tredje element er, at mælke er regionalt produceret ud fra regionalt foder, regionalt forarbejdet og regionalt solgt.



Mælken fra De Öko Melkburen er en årstidsmælk ud fra den tanke, at mælk smager af regionen, sæsonen og har forskellige kvaliteter alt efter fodringen; både med hensyn til smag og fedtets egenskaber. Foto af forfatterne

De Öko Melkburens tre leverandører producerer samlet omkring 0,5 mio. kg mælk årligt, og den forarbejdes af Meierei Horst. Ud over de tre producenter fra De Öko Melk-buren, ejes mejeriet af syv andre lokale mælkeproducenter samt i alt 250 forbrugere, som hver har indbetalt omkring 1.000 Euro (cirka 7.500 kr).

Forbrugerne vælger en række repræsentanter, som sidder i et rådgivningspanel, hvor de har været med til at udstikke mejeriets vision og retningslinjer for produktionen. De fælles retningslinjer tæller blandt andet krav om afgræsning, intet GMO-foder, ingen forebyggende antibiotisk behandling og en foderration med minimum 70 pct. græs.

Samtidig forpligter landmændene sig til at deltage i forbrugerevents, og retningslinjerne gælder for al mælk til de tre produktionslinjer: økologisk, konventionel og Melkburen.

Hans og Anette Möller driver således en bedrift, hvor der er et tæt engagement med forbrugerne, og det bliver yderligere forstærket af de 30 familier, som hver uge henter en abonnementskasse i deres gårdbutik, hvor de får grøntsager, mælk, yoghurt og oksekød fra bedriften.

Grøntsagsproduktionen varetages af en gartner, som er en af blot fem fuldtidsansatte på gården ud over Hans og Anette selv. Abonnementerne kan frivilligt hjælpe til i produktionen, og det benytter en del sig af, hvilket giver en tæt forbindelse til lokalsamfundet. Endeligt har Hans og Anette Möller engageret sig i det, der hedder RegionalwerAG Hamburg, som er et selskab, hvor forbrugere kan indbetale 500 Euro (cirka 3.700 kr.) og være med til at understøtte den regionale udvikling af produktion, forarbejdning og forbrug af fødevarer. Forbindelsen mellem land og by, mellem landmand og forbrugere kendetegner derfor hverdagen på Hans og Anette Möllers meget sammensatte bedrift.

Søg selv på "De Öko Melkburen" og find deres hjemmeside samt sociale medier.

*Denne ekskursion var en del af projektsamarbejdet mellem projekterne GrazyDaiSy (CORE Organic 1871 - 7109-00004B v/ Innovationsfonden) og 'Mother-bonded calf-rearing' (GuDP Organic RDD 4)*

**Artiklens forfattere anbefaler:**

Begynd i det små. Begynd bare med fem køer med kalve og se, hvordan det går – lad være med at starte med en hel masse.