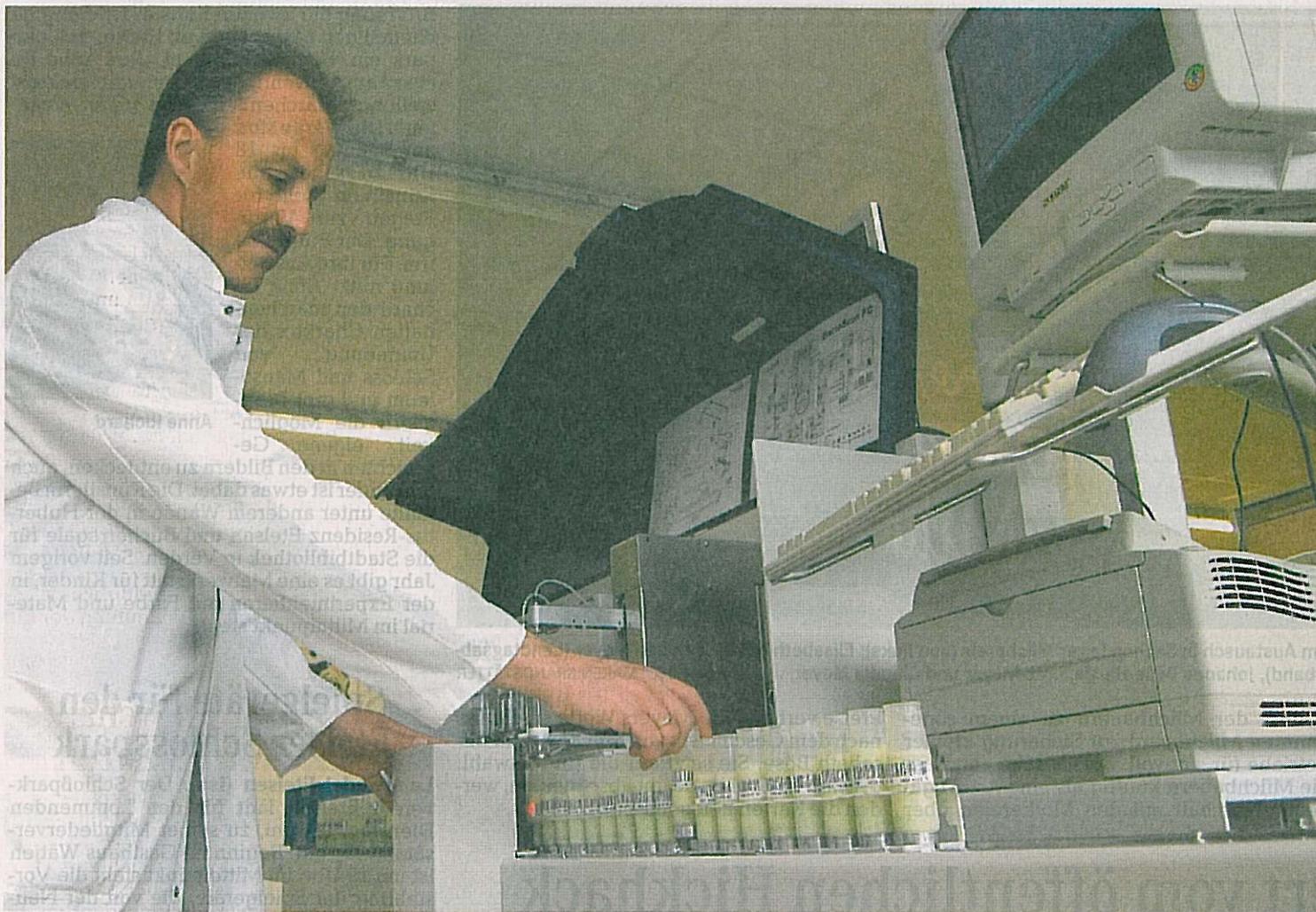


Drei Millionen Milchproben pro Jahr

Institut für Milchuntersuchung in Verden eröffnet / Neubau kostete 1,4 Millionen Euro



Von Fabian Lenk

Verden. Weiß das Labor, weiß die Arbeitskittel – und weiß das Produkt, das hier untersucht wird. In 40 Milliliter-Röhrchen durchlaufen Milch-Proben den „Bactoscan“, der automatisch die Keimzahl (den Bakteriengehalt der Milch) ermittelt. Über drei Millionen Proben werden jährlich im neuen Verdener Institut für Milchuntersuchung (IfM) unter die Lupe genommen.

Laborleiter Jörg Buermeyer: „Verden ist der ideale Standort für unser Labor. Schließlich ist Verden in der Tierzucht ein absoluter Begriff, zum Beispiel durch Masterind. Das IfM passt also wunderbar hierher. Zudem haben wir einen Autobahnanschluss gleich in der Nähe.“

Rund 1,4 Millionen Euro kostete der Neubau mit seinen 1100 Quadratmetern in der

Marie-Curie-Straße, in dem 26 Mitarbeiter beschäftigt sind und der Mitte der Woche von Niedersachsens Landwirtschaftsminister Heiner Ehlen eröffnet wurde.

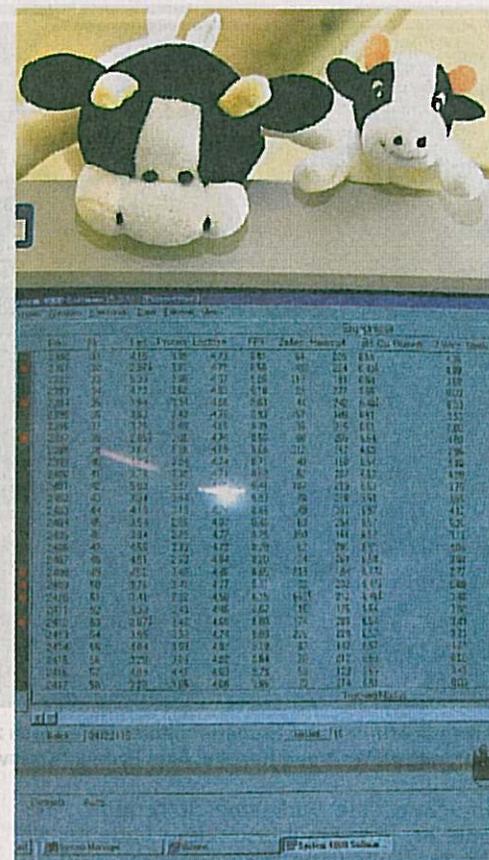
Zu den IfM-Kunden gehören Milcherzeuger, Kontrollverbände, Molkereien, Direktvermarkter, Tierärzte und Forschungseinrichtungen. Die im Labor gewonnenen Daten sind Grundlage für gesetzliche Qualitätskontrollen und die Zahlungen der Molkereien an die Milchbauern. Zudem geben sie Aufschluss über die Leistung der Kühe.

Buermeyer betritt das Labor, schaut prüfend auf einen Monitor am Bactoscan, den eine kleine Plüschkuh zielt. „Wir bieten Sicherheit, sowohl für die Hersteller als auch für die Verbraucher“, sagt er. Die meisten der Untersuchungen, rund 2,5 Millionen jährlich, beziehen sich auf die Milchleistung der einzelnen Kühe. Buermeyer: „Dabei prü-

fen wir Fett-, Eiweiß-, Laktose- und Harnstoffgehalt.“ So wird ermittelt, wie produktiv die Kühe sind. Ein solcher Test kostet jeweils rund 35 Cent.

Bei weiteren jährlich rund 750 000 Fällen handelt es sich um so genannte Wareneingangskontrollen. Molkereien holen die Rohmilch beim Erzeuger ab und lassen Proben von Institut in Verden prüfen. „Dabei wird auch die Keimzahl bestimmt – dieser Bakteriengehalt der Milch ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal, denn die Keimzahl zeigt, wie hygienisch einwandfrei die Ware ist. Für die Molkereien ist es unerlässlich, Rohmilch mit möglichst niedriger Keimzahl zu erhalten“, erklärt der Labormeister.

Aber auch für den Milchbauern ist das Ergebnis von Bedeutung. Denn sollte seine Milch nicht einwandfrei sein, muss er mit finanziellen Einbußen rechnen. Zudem erhält



Labormeister Jörg Buermeyer (links) am Bactoscan, der 150 Milchproben pro Stunde automatisch untersucht und die Keimzahl bestimmt. Einige der Überwachungsmonitore im Labor sind von den Mitarbeitern mit Plüschtieren geschmückt worden (oben). FOTOS: FABIAN LENK

er Hinweise, ob sein Betrieb sauber arbeitet oder Änderungen nötig sind.

Ein Analysebereich, der laut Buermeyer im IfM-Labor zunehmend wichtig wird, ist die Untersuchung auf Keime, hier vor allem die Mastitis-Diagnostik. Bei der Mastitis handelt es sich um eine Entzündung des Euters. Die Laborergebnisse geben dem Kuh-Besitzer Aufschluss darüber, ob – und falls ja – wie er das Tier behandeln kann.

Das Einsammeln der Proben ist eine logistische Meisterleistung. Buermeyer, der selbst Milchprodukte sehr schätzt, deutet auf eine Deutschlandkarte. „Rund 600 000 Kilometer jährlich legen unsere Fahrer dafür zusammen mit einer Spedition in gekühlten Spezialfahrzeugen zurück.“ Das von der IfM betreute Gebiet reicht von Magdeburg im Osten bis Oldenburg im Westen, von Kassel im Süden bis Flensburg im Norden.