

Direkt von der Kuh zum Kunden

Der Hof Dallmann in Dohren produziert Vorzugsmilch für das ganze Winsener Kreisgebiet

Mt Dohren. Die eine Hälfte geht in die Molkerei, die andere direkt zum Kunden: Jürgen und Annegret Dallmann in Dohren schaffen einen Spagat mit ihrem Milchvieh- und Zuchtbetrieb: Seit sechs Jahren zählt der Hof Dallmann zu den 80 Betrieben in Deutschland, die Vorzugsmilch erzeugen und direkt vermarkten dürfen. „Die Milch kommt zu Ihnen nach Hause“, verspricht die Bäuerin ihren Kunden im ganzen Winsener Kreisgebiet und meint damit neben Privatgenießern vor allem Schulen, Kindergärten und Hofläden als Wiederverkäufer. Zweimal wöchentlich werden die Zwei- oder Dreiliter-Pfandflaschen ausgetauscht. Zu Beginn des Folgemonats wird abgerechnet. Die Dallmanns haben behördlichen Gebietsschutz, dürfen deshalb auch nicht über die Kreisgrenze hinaus liefern. Neben Milch bietet Annegret Dallmann Naturjoghurt und eine breite Palette an Fruchtjoghurt an, ebenfalls in Pfandbehältern.

Auf dem 120 Hektar großen Grünlandbetrieb liegt eine Milchquote von 500000 Litern jährlich. 150 Rinder muhen in den Ställen, davon 70 Milchkühe. Noch stehen oder liegen die Tiere im Stall, der licht und bestens belüftet ist. „Sind die immer so sauber?“ – Jürgen Dallmann nickt: „Die Kühe stehen auf Gummimatten, und ihre Liegeplätze sind leicht erhöht. Deshalb ziehen sie beim Liegen den Schwanz ein und kommen damit nicht in den Mist.“ Als Einstreu werden Sägespäne verwendet. „Sauberkeit im Stall und auf dem Hof ist das A und O in der Haltung“, sagt der Landwirt.

Unter einem Verschlag blinzeln Rinder in die Frühlingssonne, der Nachwuchs für den Kuhstall. Die Dallmanns produzieren nicht nur Milch, sie züchten auch. Da ist es bisweilen schwierig, die unterschiedlichen Interessen auf einen Nenner zu bringen: Die Rohmilch darf nicht zu fett sein, hat tatsächlich auch nur 3,8 bis vier Prozent Fett. „Wir können nur Bullen einsetzen, die gute Eiweißvererber sind“, sagt der Bauer. Für ihn hat die Produktion von marktgerechter Rohmilch absoluten Vorrang. Auch mit der Fütterung ist der Fettgehalt in der Milch zu beeinflussen. „Füttere bloß keine Kartoffeln“, sagt Ehefrau Annegret, auf dem Hof zuständig für die Verarbeitung und die Vermarktung. Kartoffeln bekommen die Rinder, die Kühe erhalten Gras- und Maissilage, Futtererbsen, und im Sommer holen sie sich frisches Gras von der hofnahen Weide.

Im Winter bleiben sie im Stall, im Sommer dürfen sie halbtags die laue Luft beim Weidegang genießen. Zufuttern wird nur im Stall. Das hofeigene Futter kommt von 60 Hektar Grünland, 20 Hektar Maisacker und sechs Hektar Erbsen. Letztere sind als Eiweißträger besonders wichtig. Nur lebenswichtige Mineralien werden im Futtermischwagen beigegeben. Die Gesundheit in der Herde überwacht Kreistierärztin Dr. Heita Siebert höchstpersönlich. Einmal monatlich ist sie vor Ort, untersucht jedes Tier auf dem Hof, nicht nur die Milchkühe. „Die Tiergesundheit kostet und einschließlich der Resistenztests jährlich über 6000 Euro“, sagt der Landwirt und zahlt diese Summe gern. Auf die Veterinärin aus dem Winsener Kreishaus lässt er nichts kommen. „Es ist schön, dass sie die Gesundheit in meiner Herde zur Chefsache gemacht hat!“ Das gibt Sicherheit, und die geben die Dallmanns an ihre Kunden weiter.

200000 Liter Rohmilch füllen sie pro Jahr auf Flaschen ab, 50000 Liter werden zu Joghurt angesetzt. Wirtschaftsgebäude direkt am Wohnhaus hat Annegret Dallmann zur hofeigenen Milchzentrale umbauen lassen. So hat sie keine weiten Wege zwischen Küche, Büro und Milchwirtschaftsraum. Ihre drei erwachsenen Kinder helfen ihr bei der Arbeit. Die Milch wird unbehandelt abgefüllt. Bis zu 20 koliforme Bakterien darf die Vorzugsmilch enthalten. „Bei uns gibt's gar keine“, strahlt die Bäuerin. Auch keine Salmonellen, keine Hysterien. Mit den Keimzahlen bleiben die Dallmanns auch weit unter dem Darf. Einen Wunsch konnten sich die

Dallmanns bislang noch nicht erfüllen: eine Rohrleitung von der Stallmelkanlage zum Milchzentrum. Derzeit noch ungelöst ist das Problem, wie die Strecke für Hin- und Rücklauf über insgesamt 120 Meter sauber zu halten ist.

Zwei Mal in der Woche befüllt die Bäuerin den Säurewecker mit jeweils 370 Litern Rohmilch. Fast einen Tag lässt sie den probiotischen rechtsdrehenden Bakterien bei einer Temperatur von exakt 42 Grad Zeit, die Milch langsam zu säuern. Dann ist der Naturjoghurt fertig.

Den Fruchtjoghurt versetzt sie mit speziellen Marmeladen, die ein holländischer Lieferant ohne jegliche Konservierungsstoffe, höchstens mit Zitronensäure und Pektin, herstellt. Emulgatoren, Stabilisatoren, Gelatine oder naturidentische Aromen sind verpönt. Am Ende steht ein Joghurt von geschmeidiger Konsistenz mit feiner Säure und unverwechselbarem Fruchtgeschmack.

Zwei Vertriebsautos bringen Milch und Joghurt zu den Kunden: Vormittags fahren meistens junge Mütter, während ihre Kinder im Kindergarten spielen, am Nachmittag sitzen Rentner am Steuer. Tochter Christine (18) und Nichte Wiebke (16) helfen beim Abfüllen, im Vertrieb greifen die Söhne Jost und Hendrik bei Bedarf ein. „Wir haben eine genaue Arbeitsteilung, und die Großeltern helfen auch noch auf dem Hof“, sagt Annegret Dallmann. Nur so schafft sie es, sich im Tagesgeschäft mit der Milch täglich eine Stunde frei zu halten für ihren wunderschönen kleinen Bauerngarten.