

Vom Kuh-Euter

Wie viele Zitzen hat eigentlich ein Kuh-Euter?

Es ist weich, warm und blubberig – so ein Kuheuter ist eine recht amorphe Masse. Und es ist es die Quelle für jene Flüssigkeit, die aus unserer Nahrungsversorgung nicht mehr wegzudenken ist. Doch kaum jemand denkt beim Trinken seiner Milch an das Kälbchen, das den Genuss teilt und erst ermöglicht. Die Milch kommt aus dem Euter wie der Strom aus der Steckdose. Für Ingeborg Bosch vom Milchmobil Biotal Eselsburg jedoch steckt täglich eine Menge Arbeit und viel Wissen hinter dem Stoff aus dem Trinkerzeugnisse, Butter, Joghurt und Käse sind.

Im Zehnerblock kommen die Kühe am Abend in den Melkstand und nehmen mit dem Hintern nach vorn auf einer Art Balkon Aufstellung. Vorn ist dabei da, wo die Melkvorrichtung positioniert ist, und wo Ingeborg Bosch hantiert. Sie steht eine Etage tiefer als die Kühe, die Euter gaukeln in Griffweite vor ihr. Braun, beige, rosa, schwarz-weiß gefleckt – schön bunt präsentieren sich die Kuh-Brüste, so wie ihre Trägerinnen. „Wir haben extrem unterschiedliche Kühe. Vom Fleckvieh über eingekreuzte Angler-Weiderinder bis hin zu norwegischen Kühen“, sagt Bosch. „Jedes Kuh-Euter ist anders. Auch das Alter wirkt sich auf die Beschaffenheit aus. Da leiert schon mal ein Gewebe aus – wie bei den Menschen.“ In der Tat, wenn man genau hinschaut: Manche Euter hängen bedenklich weit herunter, andere dagegen wippen keck zwischen den Schenkeln der Kuh hervor.

Der abendliche Melkvorgang ist für manche Kühe selbstverständlich, andere wiederum reagieren empfindlich und treten schon bei einer kleinen Störung die Vorrichtung aus Strippen und Röhren weg. Bevor sie die Melkröhren ansetzt, reibt Ingeborg Bosch die Euter mit Holzwolle sauber. Nach der reinigungskosmetischen Behandlung ist Vormelken angesagt.

Auch das passiert von Hand. Nur so hat die Milchbäuerin das richtige Gefühl dafür, ob mit einem Euter alles in Ordnung ist. Oder ob etwa eine Entzündung oder eine Verletzung vorliegt. Ist die Melkmaschine erst einmal angebracht, rinnt die Milch von allein in die Kanne.

Wie viele Zitzen hat nun eigentlich ein Kuh-Euter? So viele, wie die Melkmaschine Enden hat – um den Kalauer loszuwerden. Vier Zitzen natürlich. Doch ist das von der Natur auch logisch eingerichtet? Haben nicht Schaf, Ziege und Pferd nur zwei Zitzen? Richtig und das kann einen schon durcheinander bringen, zumal es gerade bei Schafen öfter Drillinge gibt, die sich dann um die Zitzen streiten. Während bei Kühen der Nachwuchs meist einzeln oder zu zweit daher kommt, vier Milchzapfstellen sind da schon Luxus. Eine wissenschaftliche Begründung ist dafür bis heute nicht gefunden. Dabei ist durchaus bekannt, was sich unter der Bauchdecke abspielt: Kühe haben wie alle Säugetiere einen zweiseitigen, symmetrischen Körperbau. Sie besitzen paarig angelegten Milchleisten, die sich über die ganze Länge der Brust- und Bauchwand erstrecken. Bei Hunden bilden sich alle vorhandenen

Zitzen voll aus, bei Schafen nur zwei, bei Kühen dagegen vier. So ist es nun einmal von der Natur eingerichtet.

Kleine kulinarische Abschweifung: Kuheuter zählen zu den essbaren Innereien. In der Literatur gibt es recht abwechslungsreiche Rezepte, etwa mit gekochtem Euter, mit schnitzelartig paniertem Euter, von Auguste Escoffier besonders geschätzt war gefülltes Euter. Kennt Ingeborg Bosch vielleicht einen Gastronomen der Region mit einem Faible fürs Kuh-Euter? Sie lacht: „Nein, bis jetzt nicht. Aber grundsätzlich vorstellen kann ich mir das schon.“

Zurück zum Melkstand. Bei manchen Kühen ist das Melken am Abend ein Dreiminutengeschäft. Kaum sind sie mit der Melkmaschine verbunden, läuft die Milch gleichmäßig ab. Andere Kühe brauchen drei Mal so lang. Auch gibt es Euter, die ungleich

ticken. Da sind drei Euter-Viertel schon leer, während das letzte Viertel nur zäh seinen Inhalt herausrückt und Ingeborg Bosch mit der Hand nachstreifen muss. „Im Schnitt gibt bei uns eine Kuh 20 Liter Milch am Tag“, sagt Ehemann Hans Bosch, der dazu gekommen ist. „Es hängt davon ab, wie oft eine Kuh schon gekalbt hat. In der ersten Laktation (Milchabgabe – Anmerkung der Redaktion) ist die Milch-Menge am geringsten.“

Bis eine Gruppe Kühe durch ist, ist die Milchbäuerin ständig in Bewegung. Immer wieder wird zwischendurch alles sauber gespritzt, denn dass die Kühe ab und zu etwas verlieren, ist normal. Und schon wartet die nächste Gruppe und will ihre Milchlast loswerden. Danach gibt es Futter. Das schmeckt erst richtig, wenn der Druck im Euter weg ist. AW

Milchmobil der Biotal Hofgemeinschaft Eselsburg, Milchtanke an der Haustür.

Zweimal wöchentlich direkt an die Haustür liefert das Milchmobil pasteurisierte Vollmilch und Naturjoghurt aus eigener Herstellung sowie weitere Bioland-Produkte. Die Vollmilch wird in der hofeigenen Anlage pasteurisiert. Bei der kurzen Erhitzung behält sie ihren natürlichen Eigengeschmack und ihren Fettgehalt von mindestens 3,5 Prozent. Die Milch ist gentechnikfrei und enthält einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Was die Kühe fressen, wächst auf den Weiden der nach ökologischen Bioland-Kriterien wirtschaftenden Hofgemeinschaft.

Biotal Hofgemeinschaft Eselsburg, Talstraße 23, 89542 Eselsburg
Tel: 07324-988 662 (Milchmobil) und 07324-5805, www.milchmobil.de

