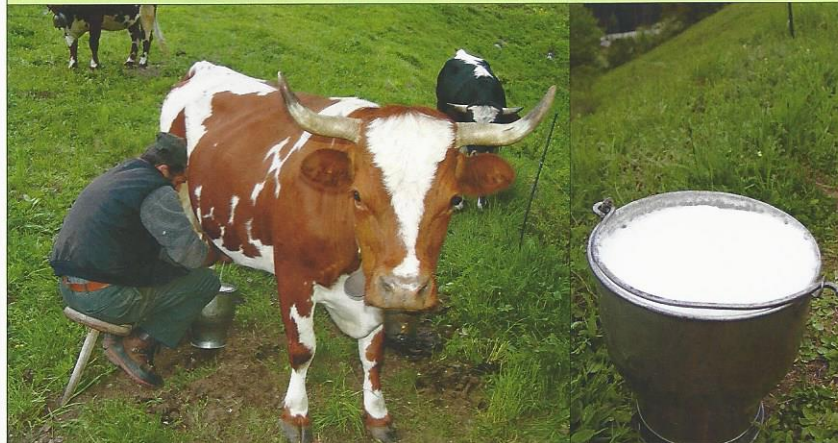


In Ammern werden die Kühe noch von Hand gemolken

## Handmelken – eine Seltenheit



*Pro Tag melkt Helmut Kiechler je nach Bestand vier bis fünf Kühe. Die Milchmenge entspricht dabei mit sieben bis zehn Litern pro Melke etwa derjenigen der siebziger und achtziger Jahre.*

**Die Techniken in der Landwirtschaft haben sich in den letzten Jahrzehnten radikal geändert. Durch den Einsatz von Maschinen gibt es eine Vielzahl von Erleichterungen. Dies gilt auch für das Melken.**

Die geübten Handmelker sind selten geworden. Dies stellt ein Problem dar, wenn in Ammern durch Krankheit oder Abwesenheit ein Ersatz gefunden werden muss, denn neben der Technik braucht es auch eine gewisse Routine. Helmut Kiechler hat das Melken bereits mit sieben Jahren auf der Alp gelernt. Zu Beginn waren es rund acht Kühe, die er zweimal täglich gemolken hat. Wobei die schwierigen Kühe von den geübten Melkern übernommen wurden, die bis zu zwanzig Kühe gemolken haben.

Selbstverständlich ist die Milchmenge von damals nicht mit derjenigen der heutigen Betriebe zu vergleichen. Heute sind die Melkmaschinen nicht mehr wegzudenken. Auf Grossbetrieben im Mittelland hat längst der Melkroboter Einzug gehalten. Die Kühe können sich je nach Bedarf selbst zum Melken hinstellen. Mit der Umstellung auf den Maschinenbetrieb und den ho-

hen Hygiene-Anforderungen sind auch eine Vielzahl von Gerätschaften verschwunden, die zur Milch- und Käseproduktion dienten. In Ammern sind diese noch im täglichen Einsatz.

Je nach Bestand werden vier bis fünf Kühe von Helmut gemolken. Die Milchmenge dieser Kühe entspricht mit sieben bis zehn Liter pro Melke etwa derjenigen der siebziger und achtziger Jahre. Der Aufwand für die Inbetriebnahme und das Reinigen der Melkmaschine wäre zu gross. In diesem Fall ist das Handmelken rationeller, und ein kleines Stück Tradition wird somit aufrechterhalten. ●

