

Pressenotiz NRZ vom 18. Mai 2006

Calcium vom Fass



Margareta und Klaus Breloh sind stolz auf ihr Wunderwerk der modernen Landwirtschaft. (Foto: Rolf Schmalzgrüber)

SERVICE / Auf dem Gut Holterhof öffnet die erste Milchtankstelle. Kühe werden direkt nebenan gemolken - vollautomatisch.

HILDEN. Auf Knopfdruck können Milchfans ihr Calcium jetzt vom Fass zapfen. Die erste Milchtankstelle in Hilden mit Direktleitung zu den Kühen steht zum Vatertag, 25. Mai, auf dem Gut Holterhof der Familie Breloh (Elb 44) bereit. Gegen Barzahlung wird die gesunde Flüssigkeit aus dem Automaten gezapft. "Wir wollen den Kunden eine preiswerte Qualitätsmilch bieten", sagt Gutsinhaberin Margareta Breloh. Das ginge aber nur ohne

Zwischenhandel. Deshalb kann sich jeder in Eigenregie seine Milch abholen.

"Ein Berufskollege hat uns erzählt, dass er auf seinem Hof Milch verkauft", sagt sie. Eine Idee, die die Familie Breloh überzeugte. Sofort legte sie sich eine eigene Zapfmaschine zu. Für den Betrieb der Milch-Tanke müssen viele Auflagen erfüllt werden: "Das Veterinäramt hat alles genau überprüft."

Was sich hinter der Maschinerie verbirgt, ist aufwendig und darf nicht unachtsam behandelt werden. Während der Kunde seine frische Milch vorne aus dem Hahn zapft, stehen die Kühe direkt in der Nachbarhalle und lassen sich die Milch von einer vollautomatischen Maschine abpumpen. "Wir sind der einzige Betrieb im Kreis Mettmann, der einen Melkroboter hat", sagt Margareta Breloh sichtlich stolz über den technologischen Fortschritt.

Der Roboter schließt die Schläuche mit Hilfe eines Sensors völlig selbstständig an die vier Zitzen der Kuh an. Spätestens alle zwölf Stunden müssen die Tiere gemolken werden. Für die Kühe ist das gewohnter Alltag. "Wenn sie merken, dass es Zeit wird, stellen sie sich in Reih´ und Glied auf", erzählt die Besitzerin. Dennoch muss sie Acht geben, dass die Tiere nicht öfter als drei Mal pro Tag an die Maschine kommen. "Sonst werden die Euter kaputt gemolken", erklärt die Fachfrau. Über den Computer im Wohnzimmer hat Margareta Breloh den Vorgang jederzeit im Blick. Damit keine Keime in die Milch gelangen, wird die Maschine nach jedem Melkvorgang mit Wasser gereinigt. Die Milch wird durch Schläuche in einen Filter geleitet, gesäubert und plätschert dann in den Tank.

Neben der "Ab-Hof-Milch", so der Fachausdruck, bietet Margareta Breloh für zehn Euro das Buch "Kuhles über Milch" an, das alle wichtigen Informationen zum Thema Milch enthält. Nur eines dürfe der Verbraucher auf keinen Fall vergessen, so Breloh: "Es ist Rohmilch. Sie muss, bevor sie getrunken wird, abgekocht werden".

Die Milch-Tanke ist ab Vatertag, 11 Uhr, zapfbereit. Sonst täglich von 9 bis 20 Uhr, auch am Wochenende. Ein Behälter muss mitgebracht werden. Infos unter Tel: 0171/9 69 41 98.