

# Gute Alpmilchqualität- Grundlage für guten Rohmilchkäse



## Grundvoraussetzungen für sicheren Alpkäse

### Tiefe Zellzahlen

- gute Käsereimilch 100'000 – 150'000 Zellen/ml
- Handlungsbedarf bei Rohmilchkäse > 200'000 Zellen/ml
- Grenzwert gem. Milchprüfung < 350'000 Zellen/ml

### Tiefe Keimzahlen

- gute Käsereimilch < 10'000 KBE/ml
- Handlungsbedarf bei Rohmilchkäse > 30'000 KBE/ml
- Grenzwert gem. Milchprüfung < 80'000 KBE/ml

### Buttersäurebakterien

< 25 KBE/l (Filtermethode). Das kann erreicht werden, wenn mindestens 10 Tage vor der Alpfahrt die Silofütterung eingestellt wird.

### Koagulase positive Staphylokokken (Staph. aureus)

Ziel ist: Negativer Befund. Es sollten keine Tiere, die Träger von Staphylokokken sind, auf die Alp gebracht werden:

**Eine Gefahr für die gesunden Kühe:** Ein Staphylokokken-Typ, der *Staphylococcus aureus* Genotyp B, ist sehr ansteckend und kann z.B. mit dem Melkzeug leicht auf andere Tiere übertragen werden. Passt die Melkerin/der Melker nicht auf, kann es passieren, dass nach einigen Wochen drei Viertel der Kühe angesteckt sind!

- Bei den Kühen vor der Alpfahrt den Schalmtest durchführen und auf-zeichnen oder über die Milchleistungsprüfung testen. Kühe mit mehr als 150'000 Zellen haben auf einer Alp mit Rohmilchkäseherstellung keine Berechtigung.
- In den ersten 7 Tagen nach der Alpfahrt den Schalmtest oder die Zellzahlbestimmung über Milchleistungsprüfung wiederholen. (Vorschrift VHyMP)