

# Werbetaler Hofmolkerei Ober-Werbe

## Milch mit Charakter!

Interview mit Heinfried Emden im Mai 2011

von Christine Hoffmann für Naturverbunden.info

Viele Menschen erinnern sich sicherlich noch an die Zeit, in der die Kinder morgens oder abends losgeschickt wurden, um frische Milch vom Bauern zu holen. Die klassische Aluminium- oder später auch Kunststoff-Milchkanne wurde dafür genutzt und der Inhalt ist nicht immer vollständig zu Hause angekommen: die Milch, die einen hohen Fettanteil hatte, gesund für Kinder war und vor allen Dingen fantastisch schmeckte – nach Milch eben.

Auch heute noch geben Kühe Milch, jedoch im Zuge von EU, Massentierhaltung und Rationalisierung wird die Milch gesammelt und vermischt, dann zu Molkereien gebracht und dort weiterverarbeitet. Sie verliert den ihr eigenen geschmacklichen Charakter. Heinfried Emden, in 4. Generation auf dem Hof in Ober-Werbe, passt so gar nicht in dieses einheitliche Bild. 85 Milchkühe stehen in seinem Stall und alle haben einen Namen, sind teilweise handzähm. Bei einem Neuzugang, so Emden, weiß er den Namen spätestens nach dem 2. Kalb. Insgesamt hält er 150 Tiere auf seinem Hof. Neuzugang heißt, dass eine weitere Kuh in den Milchkuh-Bereich „umzieht“, eine Kuh, die er selbst großgezogen hat. Milchkühe stehen durchschnittlich 6 Jahre im Stall, aber, sagt Heinfried Emden mit einem Zwinkern im Auge, erst letztes

Jahr habe seine älteste, leider dann kranke Kuh, mit stolzen 17 Jahren den Hof verlassen. Seine Kühe sind bis zu 13 Jahre alt, sicher ein Zeichen der guten Pflege. Die Unterlagen im Stall sind schonend für die Gelenke. Der Stall für die Kühe, die frisch gekalbt haben, hat sogar eine, wie er sagt, Sonnenterrasse. Die Kälber werden nach einer gewissen Zeit in einen separaten Stall gebracht, der eine Strohunterlage hat.

Emden achtet sehr darauf, dass seine Kälber nach ihrer Geburt mindestens 2 bis 3 Liter sogenannte Biestmilch trinken. Das sorgt bei ihnen für den Aufbau eines eigenen gesunden Immunsystems, ohne das sie naturgemäß zur Welt kommen. Zurzeit bekommen seine Kälber auch Vollmilch, denn er hat festgestellt, dass diese besser vertragen

wird als angerührtes Milchpulver. Im nächsten Schritt verfüttert er mehr Gras, wenig Kraftfutter und Mais, da er eine bessere Struktur der Omega-3-Fettsäuren in der Milch erreichen will, was ihm auch gelingt. Für ihn ist jeder Schritt vom Futter bis zur Milch nachvollziehbar und beeinflussbar, darauf legt er großen Wert – für die zukünftigen Kunden und Abnehmer ein Vorteil, denn sie bekommen Qualitätsprodukte. Heinfried Emden betreibt zusätzlich Landwirtschaft und baut auf ca. 130 Hektar sein eigenes Viehfutter an, wobei sich die Fläche in 60 Hektar Grünland und 70 Hektar Ackerbau aufteilt. Zusätzlich kauft er nur noch Rapsschrot von Pflanzen, die in der EU angebaut wurden, denn die ganze Region um Ober-Werbe ist stolz darauf, eine gentechnikfreie Zone zu sein. Auf die Frage, wie diese Zone entstanden sei, antwor-



Erstes Bild vom Hof 1932



Alte Hofansicht



Opa Heinrich mit Schlepper Marke Deutz



März 1960 Melker A. Maunshausen mit Bullen

tet Emden, dass sich die ortsansässigen Bauern zusammengesetzt und den Irrsinn erkannt hätten, der durch Im- und Exporte betrieben würde, woraus gesundheitliche Schäden für den Menschen entstehen und dem in den letzten Jahren ca. 26 Millionen Hektar Regenwald durch Abholzung zum Opfer fielen. Dieses wollten sie nicht mehr unterstützen. Emden selbst verfüttert Grassilage, Getreide, Mais und – wie oben erwähnt – Rapsschrot und außerdem eigene Leinsamen. Zusätzlich kommen seine Kühe im Frühjahr auf die Weide und bleiben dort bis etwa November. Es sei wichtig, dass sie früh im Jahr mit beginnendem Graswuchs herauskämen, denn es dauere eine gewisse Zeit, bis sich die Tiere an das frische Grünfutter gewöhnt hätten. Der erste „Freigang“ wird natürlich wild bockend begrüßt. Kühe müssen, um Milch geben zu können, jedes Jahr tragen und ein Kälbchen bekommen. Emden hat dafür einen Bullen mit festgelegtem Zuchtwert „engagiert“, wobei ein Teil seiner Kühe auch künstlich besamt wird. Zuchtwert bedeutet, dass die Tiere nach inneren und äußeren Werten beurteilt worden sind. Und die von innen nach außen gelangten Werte schmecken in diesem Fall nach guter altmodischer Milch. Denn sie behält den gesamten Fettanteil und somit den vollen Geschmack. Heinfried sagt, dass es eigentlich eine normale Frischmilch sei, die für 22 Sekunden auf 72,5 Grad erhitzt wird, aber man solle doch einmal die pasteurisierte Frischmilch aus dem klassischen Kühlregal trinken und danach vergleichsweise „seine“ Milch, dann könne man den Unterschied schmecken. Nach der Erhitzung wird die Milch innerhalb von Sekunden auf unter 5 Grad abgekühlt und bis zum Verbraucher auf dieser Temperatur gehalten. Ganz wichtig ist, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Auf die Frage, ob sich denn seine besondere Qualität auch im Preis

niederschlägt, antwortet Heinfried Emden, dass seine Milch nicht teurer sei als im Supermarkt. Noch sei alles im Aufbau, aber geplant ist eine große Produktpalette aus eigener Herstellung. Erst letztes Jahr hat Emden mit der Molkerei angefangen und sich eine Verarbeitungsanlage zugelegt, die zusammen mit dem Veterinäramt geplant wurde, damit sie den strengen Hygienevorschriften entspricht. Und damit seine Anlage gut genutzt werden kann, werden die Kühe zwei Mal täglich an einem Melkstand gemolken und geben durchschnittlich 22 Liter Milch je Tier. Heinfried Emden achtet sehr auf Euterpflege. Im Winter könne die Haut des Euters schon

mal spröde werden, sagt er, und so wird sie mit Melkfett gepflegt. Die Zitzen werden gegen Erreger von außen und dadurch ausgelöste Entzündungen an den Spitzen mit etwas Jod behandelt. Ansonsten behandelt er etwaige Euter-Entzündungen homöopathisch. Impfungen lehnt Emden in den meisten Fällen ab, denn es sei nicht immer sinnvoll, sondern es könnten sogar unerwünschte Nebeneffekte auftreten. Er erzählt, wie sein Großvater beim Auftreten der Maul- und Klauenseuche den Mist sogar im Stall verteilt habe, damit die Durchseuchung schneller vor sich ging und die Seuche ebenso schnell wieder vorbei war. Geimpft seien seine Tiere nur gegen

die gegen Immunschwächekrankheit BVD (Bovine Virus Diarrhoe). Rinderwahn sei in seinem Stall nie aufgetreten und selbst heute noch werde jedes 2-jährige Tier auf diese Krankheit getestet.

Als Besonderheit hat Heinfried Emden eine gekühlte „Milchtheke“ am Hofeingang stehen, dort kann man zur Zeit Leckereien erhalten. Auch für Radfahrer bietet diese Einrichtung eine willkommene Stärkung.

Milch, die noch nach Milch schmeckt, von glücklichen und gepflegten Kühen gegeben – besser geht es nicht.



Heinfried Emden (2. v. l.) mit Freundin Susanne Heinemann, Schwiegervater Heinrich und Schwester Christine

**Werbetaler Hofmolkerei**  
Heinfried Emden  
Delle 1  
34513 Waldeck Ober-Werbe  
Tel.: 05634 99007  
E-Mail:

[milch@wobetaler-hofmolkerei.de](mailto:milch@wobetaler-hofmolkerei.de)  
[wobetaler-hofmolkerei.de](http://wobetaler-hofmolkerei.de)