

סיור מקצועי

סיור רפתנים באירופה

עופר קרול, "החקלאית"

מאי 1993

כלל באיכות טובה ביתרת הגידול. התוצאה, עגלות גדולות, ארוכות ולא שמנות. תנובת החלב בשתי חליבות ביממה מעל 10,000 ק"ג עם כ-3.6–3.8% שומן ומעל 3.3% חלבון. המבנים, תאי רביצה רחבים ונוחים, חצר הבטון שליד האבוסים נקיה ורחבה, וחצר אדמה מעבר לגדר לשימוש כאשר יבש ונקי. נוחיות הפרות במרבץ נמשכת בנוחיות הפרות בחליבה (אוטורטנדים), כאשר הפרה נמצאת בתא מוגן וללא דוחק וצפיפות בזמן החליבה. המנה מכילה כ-40% מזון גס, תוך הקפדה על שילוב של תחמיץ תירס שקוצץ היטב, תחמיץ זון וחציר קטנית.

איכות המזון, הקפדה בטיפוח וגידול העגלה יחד עם הנוחיות של הפרה במרבץ, באבוס ובמכון החליבה – זוהי כנראה הסיבה (פרט לאישיות המרשימה של בעל הבית) לתוצאות המרשימות ולכך, שהביקור ברפת זו השאיר את רישומו על כל הקבוצה לאורך כל הסיור.

משק ALBERTINI, בצידה השני של העיירה, מבוסס על אותו חומר גנטי של המשק הראשון, כאשר עד לפני שנים מספר היה זה משק אחד שנפרד לשניים. כאן ראינו נסיון לשלב בין מנה שלמה לאביסה פרטנית. האביסה הפרטנית של מזון מרוכז ניתנת ברמה מירבית של 8 ק"ג תערובת לפרה ליום, אבל בשילוב של מערכת ממוחשבת היועצת להביא בחשבון את ההיסטוריה של כל פרה ופרה ולשלב בין נתוני התנובה היומית לפוטנציאל הייצור. כך שבאמצע התחלובה ניתן למצוא פרות בתנובה זהה המקבלות תוספת שונה של תערובת. גם כאן דומים נתוני התנובה בחלב ובהרכבו, וגם כאן נוחיות הפרה בסככה של תאי רביצה

מה כבר אפשר ללמוד באירופה? התנאים שלנו שונים ובכלל, אנחנו יותר מתקדמים. אם כבר, אז הייתי נוסע לארצות-הברית. פתיחה מסוג זה מקובלת במקומותינו וסיבתה כנראה בחוסר ידיעה והבנה, ובעיקר מידע מוטעה. נסענו קבוצה של 37 רפתנים מכל רחבי הארץ לסיור מקצועי באיטליה, מעבר וסיור קצר בדרום-גרמניה ובהולנד. קדמו לנו בסיור מעט שונה קבוצה של רפתנים מעמק הירדן ועמק יזרעאל באוקטובר 92.

ראינו רפתות, מכוני מחקר ואגודות להזרעה. בעיקר ראינו ממשק, רפתנות שהיא מקצוע מכובד, ויחס לפרה. ראינו גם תחמיצים וכלי קציר ואביסה יחד עם תשומת לב לדגלי הפרה ומבנה העטין, וכל זה ללא הזנחת הייצור הכלכלי.

הסיור התחיל ברפת צעירה וגדולה (עד כ-2000 פרות) בדרום-איטליה ליד CASSINO. כצפוי, ברפת גדולה יש קשיי ממשק. אבל חשוב היה לראות, למרות ההחזקה הלקויה של החצרות, את המבנים עם תאי הרביצה אשר מאפשרים לפרה מרבץ יבש ונוח ואיכות חלב המאפשרת למשק זה למכור ישירות לחנויות במחיר גבוה מהמקובל בשוק. הקפדה על הרכב הבליל וממשק האביסה ובעיקר, הקפדה בגידול העגלות היו פתיחה טובה להמשך הסיור.

המשכנו ליד רומא ובעיקר ניתן היה להתרשם מגידול העגלות ואחזקת הפרות במשק CARANDINI בעיירה TORREIMPIETRA. משק זה ייבא לאיטליה בקר אמריקאי בשנות ה-50 וממשיך מאז להקפיד בבחירת הפרים. גידול העגלות עד גיל 7 חודשים דומה למקובל אצלנו בשנתיים האחרונות (בליל יונקים ובליל חולבות). אבל המנה היא עתירת מזון גס, בדרך



תחמיץ תירס בחוה איטלקית. רואים את כורה התחמיץ המיכני – ולצדו קלשון ומטאטא לשמירה על הנקיון בבור ולמניעת בובז ופסולת.

לאחר הביקור בדרום וליד רומא היה הסיוור בלומברדיה ליד מילנו השלמה יפה לאיכות הממשק, תחמיץ התירס המקוצץ דק וכורה התחמיץ שבלעדיו אין הוצאה של תחמיץ מהבור. הכנת תחמיצים בצורה של בלות עטופות פלסטיק, שיטה מתאימה למשק הקטן והבינוני, אשר ראינו אותה גם בהמשך ומקובלת מאד גם בסקנדינביה. ראינו רפתנים שלמדו והם בנים ונכדים של רפתנים. אם תרצו, זה מסביר כמעט הכל ביחס לאיכות המזון, הרכבי המנות שהן עתירות מזון גס ביחס למקובל אצלנו, היחס לפרה והדגש על גידול העגלה והתנובות הגבוהות של כ-10,000–9,000 ק"ג עם כ-3.8% שומן וכ-3.3% חלבון בשתי חליבות.

באזור פרמה ביקרנו בחוות SIMDA, חווה שזנחו בה את החדשנות של האביסה הפרטנית "לפי החלב", שיטה שהנהיגו בין הראשונים באירופה עוד לפני יותר מ-10 שנים עם הכנסת המאביס האלקטרוני-פרטני למזון מרוכז – וחזרו

ונקיון משטחי הבטון מהווים דוגמא לחיקוי. מכון החליבה נבנה בשיטה של "פרה ליד פרה", לא בשדרת-דג, ותוך כדי הפרדה באמצעות מחיצה בין הפרות בזמן החליבה. כפי הנראה, מבנה שדרת-הדג, אשר בו הפרה צפופה ונדחקת, גורם לפחיתת בייצור ולכן, אנחנו עדים גם באירופה וגם בארצות אחרות לכך, שבמשקים המובילים בונים היום אותם מכונים בהם נוחות הפרה מקבלת משקל גדל והולך.

ליד המשק של ALBERTINI ראינו במשק שכן פעולה מרשימה של עגלה מערבלת עגולה עם ציר עידבול אנכי, יעילה ומערבלת יפה גם חציר ארוך-סיב דבר שמעורר מחשבה. מזון נוזלי על בסיס מולסה ותוספים שונים מאד מקובל במקומות שביקרנו כחלק מהמנה לטעימות ונעכלות.

לא כאן המקום לדווח על הוויטקן, טיבולי, מזרקת המשאלות ברומא, סיינה, פירנצה ופיזה. אבל בדרכנו צפונה גם הם נכללו בתכנית.



רפת תאירביצה בהולנד עם ניקוי רצועת ההאבסה באמצעות מגרד מיכני קבוע, כבר מקובל באירופה.

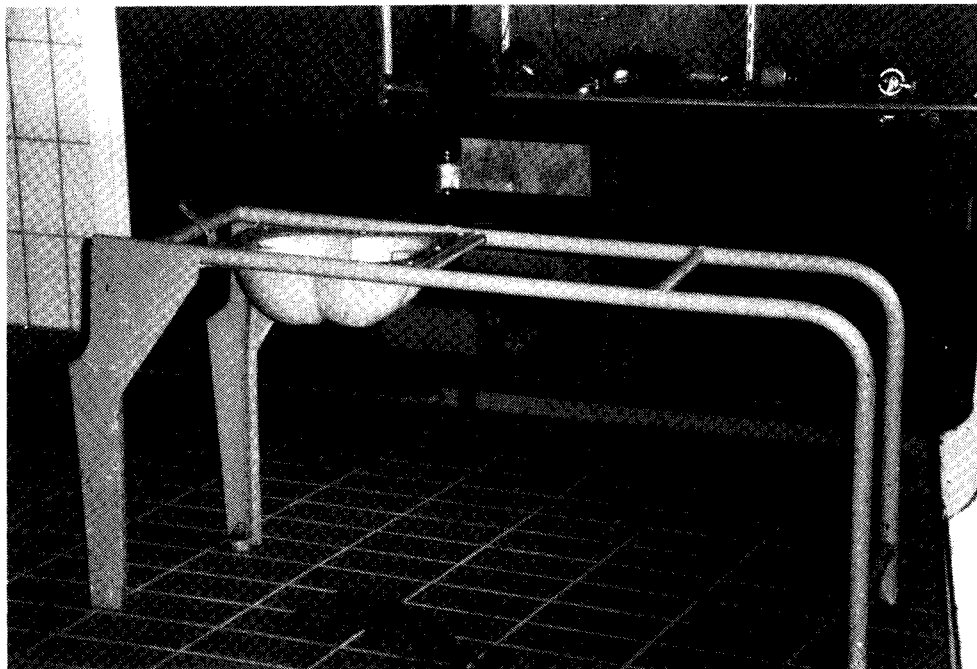
מתקשר לרפת? כאשר הוקם השוק האירופי ונקבעו מכסות החלב היה הייצור באיטליה נמוך מהתצרוכת במדינה. ההפך בגרמניה וצרפת, אשר מובילות היום ומדי יום כמויות ניכרות של חלב לאיטליה למגינת ליבם של החקלאים באיטליה.

ונציה והאלפים הדולומיטים היו המסלול בדרך לדרום-גרמניה באזור מינכן. משק HUBER MARTIN מחזיק בשטח של 340 דונם, ממנו 75 דונם אדמת מרעה, עדר של 40 פרות סימנטל לחלב, אשר הניבו בשנת 1991 תנובה של 5733 ק"ג עם 4.3% שומן ו-3.5% חלבון, וביחד 454 ק"ג מוצקים, ובסטטוס פוריות של 368 ימים בין המלטה להמלטה. פרות יפות ובשרניות, שחלק מההכנסה למשק באה מייצור הבשר. גם כאן, נקי ומסודר בתאי רביצה, פחות מ-100,000 תאים סומטיים ושיווק ישיר ברשיון של חלב לא-מפוסטר לצרכן. משק JOSEF BRAUN מחזיק רק 22 פרות,

למשק של מנה שלמה קבוצתית. ראינו, שכאשר יש מסורת רפתנית והקפדה על רמה מקצועית ניתן להגיע להשגים יפים גם ברפת יותר מסורתית, בה הפרות קשורות בעמדה קבועה 24 שעות ביממה.

"פרמזן" זה לא עוד גבינה. ייצור הפרמזן מתחיל בהזנה, ללא תחמיצים ובשחת אספסת וזון. מבנה ריפוד מרשים בגודלו וביופיו, חלב נקי בסטנדרט גבוה (פחות מ-100,000–150,000 תאים סומטיים) המועבר, בחלקו אפילו ללא קירור, למחלבה המתמחה בגבינת הפרמזן. שיעור המזון הגס במנה רב מ-50–60% ובהתאם, תנובת המוצקים החיוניים לייצור הגבינה (הדגש על כ-2.6% קזאין). חלק מתרבות הייצור, השיווק והצריכה נמצא בדוגמה של תהליך ייצור הפרמזן ומבחינתו כרפתנים החלב היעודי למטרה ספציפית שייצורו מתחיל ברפת.

ראינו איטליה פורחת עם רפת מתקדמת, אבל כלכלה חופשית זהו כנראה בלוף עיתונאי או החופש של החזק להיות חזק יותר. איך זה



פרה/עטין ללימוד חליבה נכונה.

503 ק"ג מוצקים) עם מרווח בין המלטות של 370 יום.

הסוד לפוריות, לחלב ולהרכבו טמון כנראה בטיב המספוא, שהוא כמו באיטליה שילוב של תחמיצי זון ותירס, הניתנים בשיעור של כ-50% ויותר מהמנה. כללית, הבקר בגרמניה פחות חלבני מזה שראינו באיטליה, אבל הדבר נובע כנראה מהמסורת וצרכי השוק לבשר.

מרתף הבירה במינכן בערב, ודכאו בבוקר למחרת, היו גם הם חלק מהתכנית בגרמניה והשאירו את רישומם על הקבוצה. היידלברג ועמק הריין היו במסלול לנאכנינגן שבהולנד.

הולנד מדינה קטנה יחסית בשטח, בחלקה הגדול מתחת לפני הים ופרט לצפיפות האוכלוסייה, רמת הכבישים הגבוהה והתעשייה המפותחת, זו מדינה אשר מייצרת עודף גדול של מוצרי חקלאות. בחמאה, ההולנדים מייצרים כ-344% מצריכתם, גבינה 264%, ביצים 350% וגם גידולי שדה כמו תפוחי אדמה 218%.

אבל ממקד את מטרת המשק לייצור מזון אורגני ולכן, עיקר הסיבה לקיום הרפת הוא בייצור הזבל לשיבווח השדות לייצור מזון אורגני לקהל הצרכנים, שמוכן לשלם עבור מוצרים אלה. אם תרצו, גם זו דוגמה לפיתוח שוק ייחודי הקשור עם תרבות ייצור, שיווק וצריכת מזון. בעבר, משק זה היה מבוסס על סימנטל, אבל היום הוא מכליא אותן בבקר פריזי (אדום/לבן) לשמירה על הצבע, על מנת להעלות את תנובת החלב.

בתחנת הנסיונות ב-HIRSCHAU ראינו בקר מוכלא פריזי-אדום-סימנטל המניב כ-6,300 ק"ג חלב בשתי חליבות עם 4.12% שומן ו-3.47% חלבון, וכן עגלים מעורבים המוסיפים כ-1.2-1.3 ק"ג ליום. חלק מאיתנו זכה לראות בפעולה ניסוי הזנה בתא מטבולי, שזה הבסיס למרבית המחקר בתזונה.

לסיום באותו אזור, משק ALBERT GRANDL שבבעלותו 53 פרות פריזיות המניבות 6,924 ק"ג חלב עם 3.97% שומן ו-3.8% חלבון (ס"ה

חזרנו וראינו תחמיצי זון הנקצרים במקצרת תופים ומאוחסנים בבורות כמעט ללא קיר תומך, ראינו תחמיצי תירס מקוצצים ומהודקים היטב וראינו מבנים מרווחים עם תאי רביצה. עדיין בולט בנוף ההולנדי המרחב הירוק עם בקר בכל פינה.

ב־ONKEREK אשר בפרוולנד ביקרנו במרכז הדרך ללימודי הרפת. טילוף, חליבה, מספוא וכלי קציר, אחזקת הבהמה, ביחד עם לימוד התיאוריה. מרכז מרשים הנותן לך אפשרות להבין את המקצועיות של הרפתן ההולנדי.

לפני סיום הסיור עוד ביקרנו בתחנת הנסיונות בלליסטאד המתמודדת בניסויים מעשיים בהזנה ובמספוא, כולל הדגמה של פעולת הרובוט לחליבה.

לסיום, הרפת המרשימה ועתירת התנובה באזור הפולדר, אשר מיצתה בעבורנו את הסיור שוב בדגש על הממשק, הטיפוח וטיב המספוא. כאן גם למדנו, כי שיעור השומן בחלב לקביעת המכסה של המשק קשורה לשיעור השומן שהיה במשק הבדוד בשנה הקובעת למכסה ולא לפי הממוצע הארצי. מכאן, מכסות חלב (נוזל) ואחוז שומן שונה בכל משק, שמשמעותם מכסה לכמות השומן.

גם על השייט בסירות ובורסת הפרחים לא ויתרנו, אבל על כך במקום אחר.

ראינו באירופה רפת יפה ומקצועית, יחס לבקר, למספוא ולמקצוע ולא לרפתנות רק כפרנסה, ומכאן ראוי להעתיק וללמוד. נראה שיש מקום בעתיד, לארגן קבוצות נוספות לסיורים כגון זה (וגם בארצות־הברית), על מנת להרחיב את היחס המקצועי לענף ולשפר את התוצאות.

הבעיה המרכזית בהולנד היא בעית פינוי הזבל, על מנת לא לזהם את מי התהום הגבוהים.

מ־116,000 משקי חלב ב־1970 נותרו רק 67,000 ב־1980 ו־47,000 ב־1990. מספר הפרות בין 1980 ל־1990 פחת ב־450,000 (מ־2,350,000 ל־1,900,000), במקביל. עקב מכסות הייצור לחלב ומגבלות פינוי הזבל ירד ייצור החלב ברמה הלאומית בכ־18%.

הבקר הפרוי בהולנד מהווה את עיקר העדר. בשנת 1990 נמדדה תנובה ממוצעת של 7,200 ק"ג עם 4.36% שומן ו־3.49% חלבון. בעיקרה, הרפת היא משפחתית עם כ־50 פרות המוחזקות בקיץ במרעה (בעיקר ביום) ובחורף במבנים טיפוסיים עם תאי רביצה.

המזון הגס בחורף מכיל (על בסיס חומר יבש) כ־10% חציר זון, 65% תחמיץ זון ו־25% תחמיץ תירס.

הכנסת התירס למנה נבעה בעיקר מהצורך למצוא גידולים "צורכי זבל", אבל גם תרמה לייצור החלב על־ידי הגדלת גיוון מקורות המספוא. בכל מקרה, איכות הזון וכמותו מהווים עדיין את החוט השדרה של המספוא בהולנד.

לאחר הרצאת מבוא לבעית משק החלב בהולנד, מכסות החלב ופינוי הזבל פנינו לביקור "בבית הפרה" בארנהים. היינו אורחים של ספר העדר ההולנדי ושל האחראיים לטיפוח מטעם HOLLAND GENETICS. כצפוי, הדגש על הרכב החלב, מבנה העטין וחוזק הרגליים. היתה התייחסות גם לבקר הישראלי, שנוסה בהולנד ואמנם הניב יותר ליטרים מהבקר המקומי, אבל היה נחות במוצקים ובמבנה העטין ויציבות הרגליים.

