

Pressschnitzel perfekt silieren

Dr. Christine Potthast, Südzucker AG, Geschäftsbereich Zucker/Rüben, Ochsenfurt

Pressschnitzel haben in der Futterplanung vieler Betriebe als wertvolles Saffuttermittel einen festen Stellenwert. In Futterrationen für Hochleistungskühe zeichnen sie sich vor allem durch ihren hohen Energiegehalt, die Stabilisierung der Pansenfermentation und die positiven Effekte auf die Futterraufnahme aus. Die Silierung ermöglicht den ganzjährigen Einsatz dieser hochwertigen Komponente. Das Ziel ist eine qualitätserhaltende und vor allem verlustarme Silierung.

Anforderungen an das Silo

Dazu gilt es, bereits vor der Silierung die Silogröße und den Lagerplatz sorgfältig zu planen. Die zu wählende Silogröße ist durch die tägliche Entnahmemenge bzw. den Vorschub im Silostock bestimmt, welcher vor allem im Sommer bei mindestens 0,4 m täglich liegen sollte. Für den Lagerplatz ist neben der Öffnungsrichtung (möglichst windabgewandt und vor allem im Sommer nicht nach Süden) eine Befestigung wesentlich, um eine saubere Befüllung und auch Entnahme zu gewährleisten.

Im gesamten Prozess der Befüllung gilt es, Verschmutzungen und die Kontamination mit Keimen zu minimieren. Die Grundregeln einer schnellen Befüllung, sorgfältigen Verdichtung und unverzüglichem, vollständigen Luftabschluss mit sorgfältiger Abdeckung gelten für Pressschnitzel wie für jedes andere Siliergut auch.

Silierung und Sicherung der Silagequalität

Pressschnitzelsilagen sollten frühestens nach 6 bis 8 Wochen Lagerungszeit geöffnet werden. Dann ist in der Regel eine stabile Silage mit einem Ziel-pH-Wert kleiner 3,8 entstanden. Da Pressschnitzel bei Temperaturen oberhalb von 40 ° C einsiliert werden, ist nach einer ausreichenden Lagerungszeit eine Abkühlung auf kleiner 15 °C erfolgt. Bei vorzeitiger Öffnung kann es auf Grund von „Restwärme“ zur unerwünschten Entwicklung von Hefen und Schimmelpilzen kommen, die zu Verderbnisprozessen führen. Eine maximale Silostockhöhe von 2 Metern trägt dazu bei, eine ausreichende Abkühlung zu gewährleisten. Nach der Siloöffnung erhält ein fortlaufendes „Management“ die Qualität der Pressschnitzelsilage. Als wesentliche Maßnahmen sind hier der ausreichende tägliche Entnahmevorschub, das Vermeiden von Auflockerungen am Anschnitt und das Abräumen von Futterresten am Silostock zu nennen.

Fazit

Grundsätzlich gilt: Sorgfältiges Arbeiten bei der Silierung ist die wichtigste Voraussetzung, um eine stabile, hochwertige Pressschnitzelsilage zu erzeugen! Dazu muss eine Optimierung der Silierbedingungen und der Lagerung erfolgen, beginnend mit der Planung von Lagerort und Silogröße. Die Silierung selbst (ausreichende Verdichtung, Luftabschluss, Lagerdauer) sowie die besondere Betrachtung der Entnahmebedingungen (Anschnittflächen, Futterreste) sind wesentlich, um mit der Pressschnitzelsilage ein wertvolles Futtermittel zu erzeugen, das den Qualitätsansprüchen der Tiere gerecht wird.

