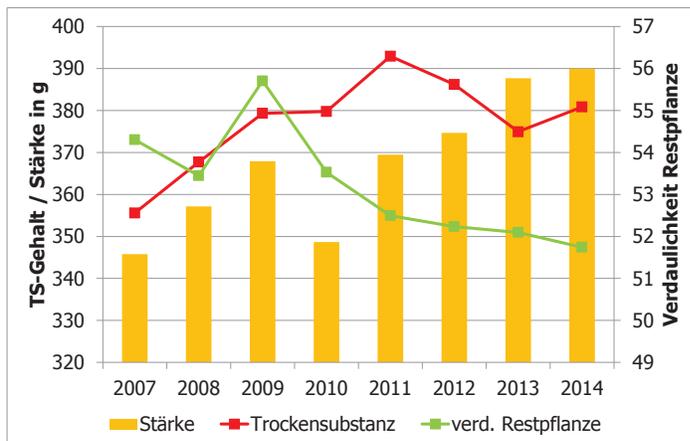




Der Kolben ist nicht alles

Seit Jahren nimmt der Stärkegehalt der Maissilagen zu, gleichzeitig sinkt aber die Verdaulichkeit der Restpflanze (siehe Diagramm). Hauptgrund hierfür liegt in der Reife bei der Ernte. Je reifer der Mais, umso höher ist der Stärkegehalt. Viele Landwirte haben es in den letzten Jahren zu sehr auf die Spitze getrieben und den Mais immer reifer werden lassen. Die Energie in der Pflanze stammt aber nicht nur aus der Stärke sondern auch aus den Fasern (NDF). Wie beim Grünfutter verholzen diese Fasern mit zunehmendem Alter, und die Verdaulichkeit der Restpflanze (Stängel,

Blätter, etc.) nimmt ab. Neue Studien zeigen, dass bei einem hohen Reifegrad sogar die Verdaulichkeit der Stärke schlechter wird. Solche Silagen weisen oft gute Analysenwerte auf, die Energie wird vom Tier aber schlecht verwertet. Ähnlich einem falsch ballastierten Traktor, der die PS nicht auf den Boden bringt. In der Praxis resultieren dann schlechte Tageszunahmen und ungenügend gedeckte Tiere, obwohl rechnerisch genug Energie in der Ration ist. Der optimale Erntezeitpunkt liegt bei einem TS-Gehalt von 33-37%.



Alles geritzt

Die Meinung, dass Maiskörner nur geritzt oder angeschlagen sein müssen hält sich in der Praxis hartnäckig. Bei den heutigen Sorten, den hohen Maisanteilen und der raschen Passagerate in der Verdauung genügt das nicht mehr. Damit die Pansenmikroben die Stärke gut verwerten können, müssen die Körner so klein wie möglich zerrieben sein, ohne dass die Restpflanze zu kurz zerhackt wird. Dies bedingt scharfe Messer und eine exakte Einstellung und Wartung der Häcksel- und Korncrackeraggregate. Der Unterhalt von Maschinen kostet Geld. Deshalb muss der billigste Lohnunternehmer nicht immer der wirtschaftlichste sein. Bei einer schlecht gehäckselten Silage landet sehr schnell viel Geld im Gülleloch.

melior hat zwei angelieferte Muster getrocknet und ausgesiebt. Unterschiede in der Kornaufbereitung werden sichtbar.



Sehr gut aufbereitete Körner



Körner z.T. nur angeschlagen oder halbiert