

SILAGE Teil 1

Der Experte

So vieles, was in der Landwirtschaft passiert, ist gar nicht so einfach zu verstehen. Deshalb erkläre ich euch in den nächsten Monaten alles rund um die Silage und Silierung. Zuerst stelle ich mich vor: ich bin Ad Visor, ein echter Experte. Ich habe mit meiner großen Brille alles im Blick, daher kommt auch mein Name. Ich bin ein richtig schlaues Kerlchen. Deshalb erkläre ich euch alles, was mit Silage zu tun hat. Fangen wir ganz einfach an – was ist Silage?

Silage ist eines der wichtigsten Futtermittel für unsere Kühe. Ungefähr 40 kg fressen sie täglich davon. Silage ist haltbar gemachtes Gras. Früher hatte man für die Kühe im Winter nur Heu und Rüben. In

den 1960-er Jahren begann man das Futter auch für die Rinder zu konservieren – also haltbar zu machen. Das ist der gleiche Prozess wie bei der Herstellung von Sauerkraut. Diese Art von „haltbarem Essen“ gibt es für uns Menschen schon ganz lange. Bereits im 3. Jahrhundert vor Christus kannten die Chinesen, Römer und Griechen das Sauerkraut. Sie wussten, dass das gesäuerte Kraut gut haltbar und auch ausgesprochen gesund ist. Wie der Name schon sagt, entsteht Sauerkraut durch die Säuerung von Weißkraut. Das nennt man in der Fachsprache Fermentation. Natürliche, Milchsäure bildende Bakterien produzieren aus

Das bin ich: der Ad Visor



Zucker die Milchsäure, der pH-Wert sinkt, das Futter wird sauer. Viele andere Mikroorganismen mögen das gar nicht und sterben, wenn es ihnen zu sauer wird. So wird das Kraut haltbar gemacht und vor Fäulnisbakterien geschützt. Genau so geht das auch mit Gras und dem Mais, was die Kühe so gern fressen. Silage wird in vielen Betrieben inzwischen das ganze Jahr verfüttert.

Der Prozess der Gärung verläuft nicht immer optimal. Deshalb gibt es dafür Hilfsmittel. Am besten geht das mit biologischen „Silierzusätzen“. Speziell ausgesuchte Milchsäurebakterien machen das gleiche, was auch die natürlich vorhandenen können, aber viel schneller. Biologische Siliermittel mit Bakterien kann man als Pulver kaufen. Das Pulver wird im Wasser aufgelöst und mit einem Dosiergerät direkt bei der Ernte fein auf dem Siliergut verteilt oder versprüht. Die meisten Erntemaschinen wie Mais- oder Feldhäcksler haben die Dosiergeräte mit an

Bord. Die Dosiergeräte müssen gut gereinigt werden, damit alles sauber bleibt. Damit die Silage nicht verfault, wird der Haufen gleich nach der Ernte mit einer Silofolie zugedeckt. Was da passiert, erzähle ich euch im nächsten Heft.

Ever Ad Visor.



jbs
Das grüne Tor zu mehr Erfolg!



Ab heute weißt du, dass Silage und Sauerkraut mehr als nur ein "S" am Anfang gemeinsam haben.



SiloSolve
CHR HANSEN
Improving food & health



Milchsäurebakterien arbeiten am liebsten da, wo kein Sauerstoff anwesend ist. Dann machen sie einen richtig guten Job. Bei Fäulnisbakterien ist es genau umgekehrt, sie lieben Sauerstoff.

