

SILAGE ^{Teil 2}

Unter Folie

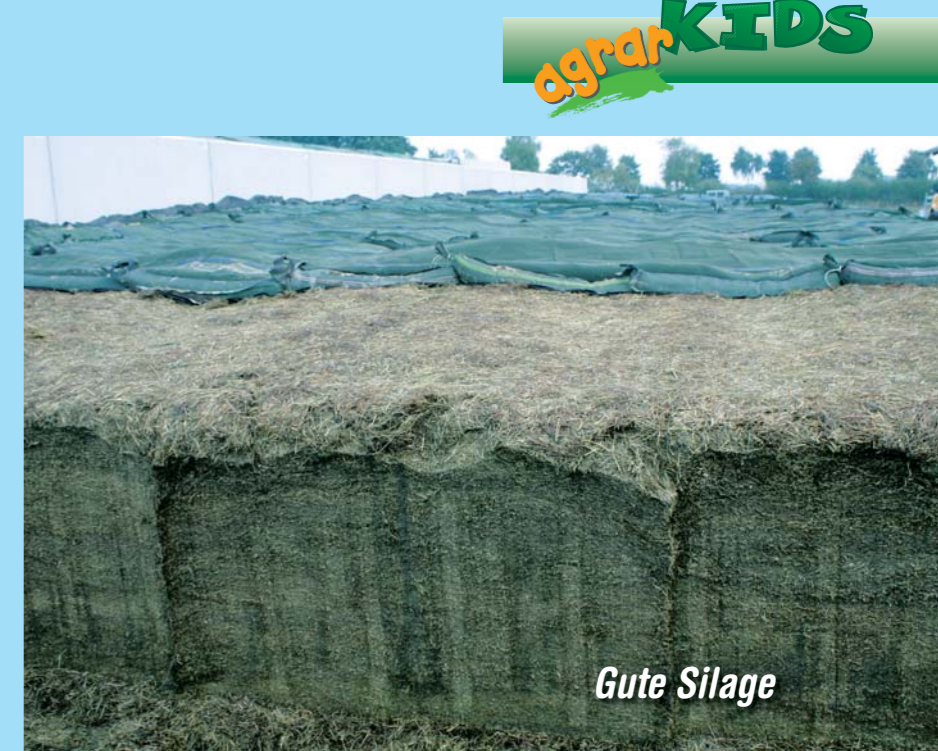
In der März Ausgabe von agrarKIDS habe ich euch erklärt, was Silieren ist, und dass siliertes Futter Silage heißt. Silage kann aus Gras, Mais und anderen Pflanzen hergestellt werden. Was passiert nun im Silohaufen unter der Folie?

Hast du mal beobachtet, was mit Gras geschieht, wenn es nach dem Rasenmähen auf einem Haufen im Garten liegt? Es fängt an zu stinken, wird warm, manchmal sogar heiß und schnell bildet sich ganz viel weißer Schimmel. Wenn das Gras vor dem Mähen nass war, dann wird daraus ein stinkiger, fauliger Haufen

Matsch. Wie kommt das? Warum passiert das nicht, wenn für das Tierfutter Gras oder Mais zu einem großen Haufen zusammengefahren und mit Folie zugedeckt wurde? Überall auf der Pflanze sind kleinste Lebewesen, die man Mikroorganismen nennt.

Die kannst du nicht sehen, sie sind viel zu klein. Trotzdem entscheiden diese Organismen (Milchsäurebakterien, Fäulnisbakterien, Hefen und Schimmel) darüber, ob aus den Pflanzen gesundes leckeres Futter oder prima Biogas-Silage wird oder stinkender Matsch. Die Arbeit der Mikroorganismen ist ähnlich wie bei uns Menschen: Wir essen, trinken und atmen, damit wir leben können. Das nennt

man Stoffwechsel. Milchsäurebakterien, aber auch einige „Stinkbakterien“, kommen sehr gut ohne Sauerstoff zurecht. Andere Mikroorganismen (z. B. Hefe und Schimmel) wiederum schlafen solange, bis wieder Sauerstoff da ist. Milchsäurebakterien sind dafür zuständig, das die Silage gut wird. Wenn also der Sauerstoff nach fast einem Tag von allen Mikroorganismen verbraucht wurde, legen die Milchsäurebakterien richtig los. Dabei sind die ersten drei Tage am wichtigsten. In dieser Zeit entscheidet sich, welche Bakterien (die guten oder die schlechten) den Wettkampf im Silo gewinnen. Dabei geht es um keinen sportlichen Wettkampf, sondern um den Zucker, der in den Silopflanzen ist. Wenn nicht genug Milchsäure gebildet wurde, bevor der Zucker verbraucht ist, verdirbt das Futter und ist nichts mehr für die Kühe. Gewinnen die Milchsäurebakterien werden die schlechten Bakterien so sauer,



Gute Silage

dass sie aufgeben. Dieser Vorgang dauert ein bis zwei Wochen. Dazu kommt noch die Reifezeit von sechs Wochen. Erst dann kann die fertige Silage gefüttert oder gelagert werden.

Auch wenn alles gut klappt, gehen beim Silieren durch die schlechten Mikroorganismen immer noch sehr viele und wertvolle Nährstoffe verloren. Im nächsten Heft sage ich dir, wie du den guten Milchsäurebakterien helfen kannst. Bis dann! Euer Ad Visor



Hi Kids,
da bin ich wieder!
Euer Ad!



vergammelte Silage