Tipps zur Kontrolle von Silagen

"Blindflug in der Fütterung" vermeiden

esonders jetzt, in Zeiten schwankender Milchpreise, ist die Grundfutterqualität von entscheidender Bedeutung. "Jeder Landwirt sollte deshalb Futterwert und Fütterungstauglichkeit seiner Silagen genau kennen", lautet daher der Tipp von Dr. Sabine Rahn, bei der AGRAVIS Raiffeisen AG Fachfrau für alle Fragen zu den Themen Silierung und Konservierung. Ein solches Wissen setzt neben der chemischen Analyse der richtigen Inhaltsstoffe auch die regelmäßige sensorische Beurteilung voraus.

Die Qualität einer Silage wird durch verschiedene Parameter beeinflusst. Neben der Nährstoff- und Energiedichte sind auch Gärqualität und Hygienestatus wichtig. "Alle Eigenschaften bestimmen die Futteraufnahme und die Tiergesundheit und wirken sich somit auf die tierische Leistung aus", weiß Dr. Sabine Rahn. Um die Nährstoffaufnahme ordentlich bilanzieren zu können, müssen alle Ergebnisse

ins richtige Verhältnis zueinander gesetzt werden. Bis zur ersten Probenahme sollte die Silage mindestens sechs bis acht Wochen lagern: "Üblich ist dann eine Untersuchung der Rohnährstoffgehalte mittels der NIR-Methode." Die ausgewiesenen Analysedaten sind dann Basis für die Rationsberechnung. Weitere Parameter werden in der Regel nicht untersucht.

Um jedoch die Silage hinsichtlich ihrer Fütterungseignung richtig einschätzen zu können, sollten in jeder Grassilage die Gärqualität und in jeder Maissilage der Hygienestatus mit bestimmt werden. "Die Gärqualität kennzeichnet die Güte der Vergärung. Sie ist damit nicht nur ein Maß für ihre Schmackhaftigkeit, sondern zeigt auch an, inwieweit die im Analysebefund ausgewiesene Energiedichte korrigiert werden sollte", erläutert die Expertin. Maissilagen silieren in der Regel sehr gut, neigen aber verstärkt zur Nacherwärmung. Deshalb ist bei ihnen eine zusätzliche Untersuchung des Hygienestatus anzuraten. Anhand der Keimdichte der gefundenen Hefen sind Rückschlüsse auf ein potentielles Nacherwärmungsrisiko möglich.

Viele Landwirte vertrauen oft zu sehr den auf dem Papier ausgewiesenen Analysedaten. Manchmal wird die komplette Miete auch nur ein- bis zweimal während der Verfütterung untersucht. Ob die Analysedaten wirklich ausreichend repräsentativ sind, ist unsicher: "Nur der regelmäßige kritische Blick während der Entnahme schafft Klarheit. Denn in jedem Silo sind immer variierende Futterqualitäten zu finden", erläutert Rahn. Sowohl die Zusammensetzung der Gräser als auch der Welkeverlauf auf den Wiesen können voneinander abweichen. Auch die Milchsäuregärung selbst unterliegt gewissen Schwankungen. Die im Untersuchungsbefund ausgewiesenen Analysedaten können demzufolge nur einen Ausschnitt der Ist-Situation zeigen. Wer die Silage nicht im Blick hat, füttert im Blindflug. Bereits kleinste Fehleinschätzungen haben wirtschaftliche Folgen und kosten Geld. Aus diesem Grund ist es immer empfehlenswert, die Silagen auch regelmäßig sensorisch zu beurteilen. Mit etwas Übung und Erfahrung gibt diese sogenannte Sinnenprüfung von Geruch, Struktur und Farbe erste Hinweise. Aber auch eine Prüfung auf Verunreinigungen, Nacherwärmung bzw. Verschimmelung und die Beobachtung der Futteraufnahme im Stall gehören dazu. "Zeigen sich anhand dieser sensorischen Prüfung Abweichungen oder Auffälligkeiten, empfiehlt sich eine erneute chemische Untersuchung", rät Dr. Sabine Rahn.

Wer chemisch und sensorisch die Silage im Blick hat, kann früher reagieren und sein Management entsprechend anpassen. Insbesondere in der folgenden Silierkampagne können dann rechtzeitig geeignete Maßnahmen zur Sicherung der Silagequalität ergriffen werden. Eine wichtige qualitätssichernde Maßnahme ist der gezielte Einsatz der Siliermittel Siloferm und BioCool.

Weitere Informationen zu diesem Thema gibt es bei **Dr. Sabine Rahn, Tel. 0251 . 682-2289, sabine.rahn@agravis.de** oder unter **www.silierung.de.**



Sensorische Beurteilung von Silagen		
	erwünscht	nicht erwünscht
Geruch	säuerlich, aromatisch, fruchtig	faulig, jauchig, stechend, beißend, ranzig, brandig, röstartig, kaffeeartig, gärig, brotartig, muffig
Struktur	erhalten	zersetzt, schmierig, schleimig
Farbe	olivgrün (Grassilage) gelblich-hellbraun (Maissilage) bräunlich-dunkelbraun (Klee-/Luzernesilage)	braun bis schwarz, grünlich, gelblich

Den kompletten Bestimmungsschlüssel für die sensorische Beurteilung von Silagen finden Sie unter www.silierung.de.