



Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)

News

Deutsches Maiskomitee e.V. (DMK)
Dr. Helmut Meßner (verantwortlich)
Dr. Jürgen Rath · Dr. Susanne Kraume
Brühler Str. 9 · 53119 Bonn
Tel.: 0228/926580
Fax: 0228/9265820
Internet: www.maiskomitee.de
E-Mail: dmk@maiskomitee.de

02 | 2019

Maissilage 2018: Extremes Jahr führte zu extremen Qualitätsunterschieden

Bonn (DMK) – Für die Ackerbauern war das Jahr 2018 auf allen Ebenen eine große Herausforderung. Die extreme Hitze und die regional teilweise unglaublich lang anhaltende Trockenheit konnte selbst der Silomais nicht ohne Folgen kompensieren. In manchen Regionen bildeten sich die Kolben ganz normal aus, in anderen wurden Kolben nicht einmal ansatzweise gebildet. Die Heterogenität schlägt sich auch in der Qualität der Maissilage und in den Auswirkungen auf die Fütterung nieder.

Wie das Deutsche Maiskomitee e. V. (DMK) in Abstimmung mit www.proteinmarkt.de (Dr. Jürgen Weiß, Kassel) unter Berufung auf bisher vorliegende Untersuchungsergebnisse der Maissilagequalitäten aus den Untersuchungsanstalten oder Landesanstalten der Bundesländer berichtet, weisen die Werte deutliche Unterschiede auf. Selbst die aktuell guten Silagen erreichen bei den Qualitätskriterien wie Rohfaser-, Stärke-, Rohfett- oder Energiegehalte in der Regel nicht die Durchschnittswerte des Vorjahres. Derartig große Unterschiede erfordern eine genaue Analyse der eigenen Silage. Die Landwirte sollten keinesfalls auf die Untersuchung ihrer Silage verzichten, um mit den anderen betriebseigenen Futtermitteln leistungsgerechte Rationen zusammenstellen zu können.

Der Blick auf den Stärkegehalt, das Kriterium für die Kolbenausbildung, zeigt die enorme Schwankungsbreite bei den Silagen. Der Stärkegehalt reicht von 183 g/kg TM (Trockenmasse) bis zu 307 g/kg TM. Der gewünschte Stärkegehalt sollte bei mindestens 300 g/kg TM liegen. Im Vorjahr lagen die Werte zwischen 309 g/kg TM und 363 g/kg TM.

(1.644 Zeichen)

Keywords: Deutsches Maiskomitee e. V. (DMK), www.proteinmarkt.de, Dr. Jürgen Weiß, Maissilage, Qualität, Trockenstress