

3.2 Feuchtheu konservieren

Bodenheu weist bei der Ernte nicht immer einen Trockensubstanzgehalt von über 85 Prozent auf, wie er für die problemlose Lagerung nötig wäre. Besonders aus dicht gepressten Ballen kann die Restfeuchte nur langsam entweichen. Bestimmte Schimmelpilzarten profitieren von dieser Situation und beeinträchtigen die mikrobiologische Qualität des Heus. Die starke Wärmeentwicklung durch die Gärung entwertet das Futter zusätzlich.

Durch Konservierungsmittel auf der Basis von Propionsäure lassen sich Feuchtheu-Grossballen mit einem TS-Gehalt zwischen 75 und 85 Prozent auch ohne Umwicklung mit Folie stabilisieren. Diese Massnahme verhindert bei korrekter Anwendung weitgehend die Erwärmung des Futters und den mikrobiologischen Verderb. Zudem verringert dieses Verfahren die Witterungsabhängigkeit.



Im Gegensatz zur Ballensilage werden Feuchtheuballen nicht mit Folie umwickelt.

Merkpunkte für die Konservierung von Feuchtheu in Grossballen

- Das zu pressende Futter sollte gleichmässig trocken sein. Liegt das Futter zu lange an den Schwaden, kann es Bodenfeuchtigkeit aufnehmen. Daher sollten Sie den Presszeitpunkt mit dem Lohnunternehmer genau absprechen. Für einen frühen ersten Schnitt eignet sich die Feuchtheuproduktion nicht.
- Das Futter darf nicht zu stark gepresst werden (110 bis 150 kg TS pro Kubikmeter). Je nach Typ der Presse gibt es grosse Unterschiede. Junges Futter wird stärker verdichtet als altes.
- Die Konservierungsmittel wirken nur, wenn sie gleichmässig über das gesamte Futter verteilt werden. Dies bedingt breite und niedrige Schwaden. Das Konservierungsmittel darf auf keinem Fall auf dem Heustock eingesetzt werden. Das Risiko einer Erwärmung oder gar einer Selbstentzündung infolge Unterdosierung wäre zu gross.
- Die Dosierung des Konservierungsmittels richtet sich in erster Linie nach dem Feuchtegehalt des Futters, der im Schwad stark variieren kann. Mit Hilfe eines Messgeräts kann die Feuchtigkeit im Ballen gemessen und das Konservierungsmittel entsprechend dosiert werden. Konservierungsmittel sind teuer. Trotzdem dürfen sie nicht unterdosiert werden.
- Die Forschungsanstalt Agroscope veröffentlicht jedes Jahr eine Liste der bewilligten Produkte.
- Wenn der TS-Gehalt des Futters weniger als 75 Prozent beträgt, ist es sehr schwierig, Dürrfutter mit einem Konservierungsmittel zu stabilisieren. Solche Ballen sollten mit Folie eingewickelt werden. Futter mit mehr als 18 Prozent Wassergehalt gilt in jedem Fall als Silage.
- Nach dem Pressen muss die Luft gut zirkulieren können. Die Ballen sollten zunächst während eines Monats auf Paletten zwischengelagert werden. Achten Sie darauf, dass genügend Platz zwischen den einzelnen Ballen vorhanden ist. Diese Massnahme ist zwar aufwendig, verbessert jedoch die Qualität des konservierten Futters.
- Für die Feuchtheuproduktion sind Konstantkammerpressen den Variokammerpressen vorzuziehen. Ihre Ballen haben einen weicherer Kern und erlauben eine bessere Luftzirkulation.
- Überwachen Sie trotz Konservierungsmittel die Temperatur der Ballen regelmässig. Wenn nicht genügend Konservierungsmittel zugesetzt wurde, besteht die Gefahr einer Selbstentzündung.

Konservierungsmittel sind auch in der Siloverbotszone zugelassen, jedoch nicht für Biobetriebe oder Betriebe, die Milch für bestimmte AOC-Käsesorten produzieren.

Raufutter, das mehr als 18 Prozent Feuchtigkeit enthält, gilt gemäss der Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion als Silage.