Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ccm-richtig-konservieren-1

CCM richtig konservieren



Foto: Sybille Patzelt

Auch dieses Jahr gilt es wieder, möglichst hochwertigen CCM für die Fütterung zu gewinnen. Dr. Jochen Krieg und Simon Schmidt, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, geben hilfreiche Tipps.

Auffallend ist in den letzten Jahren der immer geringere Anteil an Kolben (Cob) im Corn-Cob-Mix. Daher wird häufig nicht mehr von CCM, sondern von geschroteter Maiskornsilage (MKS) gesprochen.Um insbesondere im nächsten Frühjahr und Sommer auch noch hygienisch stabile MKS einzusetzen, hat sich der Einsatz von Konservierungsmitteln bewährt. Besonders um den Verderb nach längerer Lagerung beziehungsweise bei Luftkontakt am Anschnitt zu verlangsamen, haben sich sogenannte heterofermentative Mikroorganismen bewährt, die neben Milchsäure auch einen gewissen Anteil Essigsäure bilden. Durch ein sorgfältiges Silomanagement kann der Hygienestatus von MKS gesteigert werden. Dies hilft auch, das Aufgasen in Leitungen zu vermeiden beziehungsweise zu reduzieren.

Orientierungswerte für die hygienische Beschaffenheit von CCM/MKS werden vom VDLUFA herausgegeben und sind bei der LUFA NRW online einsehbar. Der Keimgehalt in der Ration bleibt aber immer Zielgröße und sollte ebenfalls im Auge behalten werden. Höhere Keimgehalte wirken sich bei Schweinen potenziell gesundheitsschädlich und

leistungsmindernd aus.

Mehr in LZ 37-2025 auf S. 36.