LZ-Rheinland

Artikel vom 05.06.2024 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 01:49 Uhr

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

Getreide richtig konservieren



Foto: landpixel

In der Regel ist erntefrisches Getreide nicht ausreichend lagerfähig. Feuchte Körner können leicht an Futterwert verlieren oder verderben, wodurch das Getreide im Zweifel nicht mehr zur Fütterung geeignet ist. Wie das Getreide konserviert werden kann, erklären Sybille Patzelt und Dr. Jochen Krieg, Landwirtschaftskammer NRW.

Zeitnah nach der Ernte sollten die Getreidekörner entsprechend behandelt werden, um Futterverluste durch Nacherwärmungen und eintretende Futterwertminderung oder Verderb zu vermeiden. Zur Getreidekonservierung gibt es verschiedene Verfahren. Meist wird die Haltbarkeit von Getreide durch Trocknung oder den Zusatz von Säuren, also Feuchtkonservierung, erhöht. Bei allen Verfahren gilt, dass die Zwischenlagerzeit nach der Ernte und vor der Konservierung möglichst kurz zu halten ist. Daher müssen die Erntegeschwindigkeit und die Geschwindigkeit oder die Kapazität der für die Konservierung eingesetzten Technik aufeinander abgestimmt sein.

Mehr in LZ 23-2024 ab S. 24