

Zeitschrift: Landtechnik Schweiz
Herausgeber: Landtechnik Schweiz
Band: 72 (2010)
Heft: 10

Rubrik: Mais mit Säure konservieren

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Ansäuern: Im Schneckenelevator wird Säure auf die Maiskörner gespritzt zur Unterdrückung von Schimmelpilzen.

Mais mit Säure konservieren

Das LBBZ Schluechthof in Cham konserviert seit Jahren Feuchtkörnermais mittels Ansäuern. Am 9. November wird das Verfahren vom Feld bis zum Kuhmaul an einer Tagung demonstriert.

Willi Gut, LBBZ Schluechthof

Feuchtmals wird meistens im Harvestore oder in Siloballen konserviert. Als Alternative dazu bietet Ueli Senn aus Haag ein Konservierungsverfahren mit Säure an: Im Schneckenelevator wird Säure auf die Körner aufgetragen, wodurch sich Mais auch im feuchten Zustand bis über ein Jahr lang lagern lässt.

Dosierung der Säure ist wichtig

Entscheidend für eine mehrmonatige Lagerung ist das Zusammenspiel von Säuremenge und Feuchtigkeit des Maiskörns. Je feuchter der Mais (60 bis 70% TS) und je länger er gelagert werden soll, desto mehr Säure muss eingesetzt werden, und entsprechend teurer wird das Konservieren. Das Lager muss trocken und gut durchlüftet sein, damit kein Kondenswasser entsteht. Wasser würde den Säurefilm auf dem Maiskorn verdün-

nen, was schnell zu Schimmel führen kann.

Am Schluechthof wird der Mais in Big Bags gelagert. Denkbar wäre auch ein offener Silo als Lagerbehälter. Beim Einfüllen dürfen jedoch die Körner nicht zerschlagen werden, sonst sind sie nicht mehr vollständig vor Schimmelpilzen geschützt. Der Umschlag der Big Bags erfolgt auf dem Schulbetrieb mit dem Heukran. Vor der Fütterung werden die Körner mit einer Walzenmühle aufbereitet. Oben rieseln die Körner aus der Big Bag in die Mühle, unten fällt das grobe Maismehl in eine Paloxe. Pro Arbeitsgang wird ein Vorrat von einer Woche gemahlen.

Betriebswirtschaftlich interessant

Der Einsparung von Trocknungskosten und billiger Eigenlagerung stehen vor allem Zusatzausgaben für das Ansäuern entgegen. Kalkulationen aus früheren Jahren zeigen, auf dem Schluechthof ist

Themen der Tagung «Milch aus Mais» vom 9. November, 13.00 Uhr, am LBBZ Schluechthof:

- Maisanteil in der Fütterung maximieren
- Mykotoxine im Mais
- Kunstwiesenansaat nach Mais
- Siliermittel gegen Nacherwärmungen
- Ansäuern von Feuchtmals (Verfahrensdemonstration und Kostenberechnung)
- Lagern und Mahlen von Feuchtmals (Verfahrensdemonstration)

das Verfahren billiger als der Zukauf von Trockenmais. Zu beachten sind auch die Kosten der Mühle. Je höher der Auslastungsgrad, desto besser schneidet das Verfahren ab.

In der Fütterung werden pro Kuh und Tag zwei bis drei Kilo Feuchtmals eingesetzt. Die Säure ist für die Verdauung der Kühe kein Problem; sie bevorzugen sogar Mais mit einem hohen Feuchtegehalt und entsprechend höherem Säureanteil. Im Vergleich zu üblichem Leistungsfutter wird mit Mais bekanntlich mehr pansenstabile Energie zugeführt. Der Ausmahlgrad von Feuchtmals muss gegenüber Trockenmais weniger hoch sein, weil die Stärke gequollen vorliegt und dadurch im Darm leichter abgebaut werden kann. ■



Mahlen: Mit einer Rollenmühle wird der Feuchtmals vor der Verfütterung grob gemahlen.