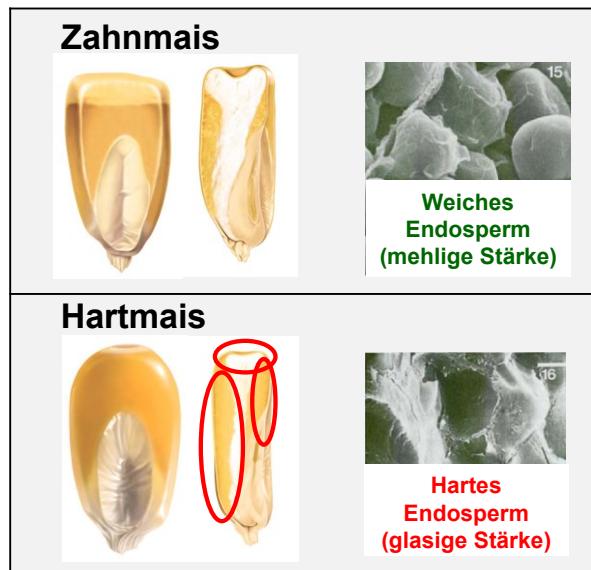




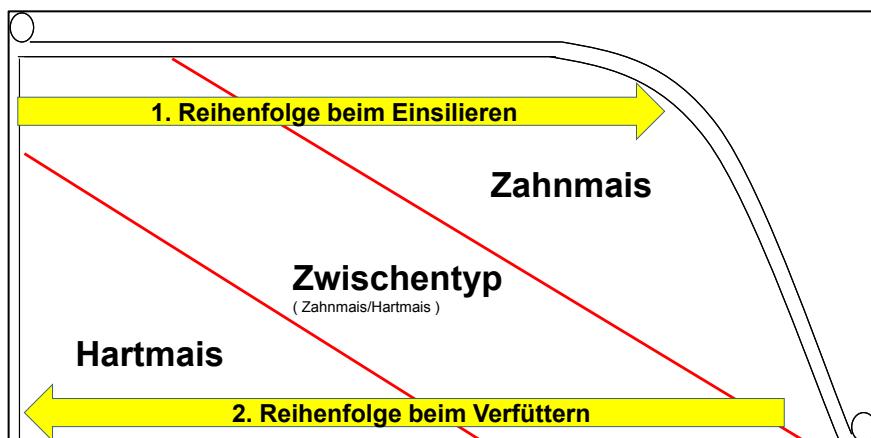
Die Stärkeverdaulichkeit über das Jahr steuern

- In Deutschland angebotene Maissorten unterscheiden sich in ihrer Stärketextur (s. Abb.) und sind entweder Hartmaise oder Zahnmaise oder (häufig) Zwischentypen.
- Für die Fütterung sind zwei Unterschiede relevant:
 - Bei Zahnmaisen ist die Hülle weicher. Das Cracken der Zahnmais-Körner ist daher bei hohem TS-Gehalt oder längeren theoretischen Häcksellängen einfacher.
 - Zahnmaise enthalten weniger glasige Stärke, Hartmaise mehr. Unabhängig von der Zerkleinerung der Maiskörner wird glasige Stärke im Pansen langsamer abgebaut. Allerdings: Je länger die Silierdauer, desto stärker wird die Glasigkeit der Hartmais-Körner reduziert.



Gleichmäßige Stärkeverdaulichkeit durch gezieltes Siliermanagement

- Gerade die unterschiedlichen Fütterungseigenschaften (Glasigkeit der Stärke) sollten in Rationen für Hochleistungskühe besonders beachtet und ausgenutzt werden.
- Grundsätzlich gilt: Je länger eine Maissilage einsiliert ist, desto schneller erfolgt der Abbau der Maisstärke im Pansen.
- Da Zahnmaise genetisch bedingt weniger glasige Stärke enthalten als Hartmaise ist die Stärke-Abbaugeschwindigkeit von Zahnmaisen höher als von Hartmaisen.
- Die Stärke in Maissilage aus Zahnmaisen ist bald nach der Einsilierung gut verdaulich, während Hartmaise erst „gut durchsilieren“ müssen und erst nach 4 – 6 Monaten verfüttert werden sollten:
 - Wer mehrere Silagemieten anlegt, siliert Zahnmaise und Hartmaise getrennt ein und verfüttert zuerst den Zahnmais.
 - Wer eine große Silagemiete anlegt, kann Hartmaise und Zahnmaise innerhalb der Silagemiete getrennt einsilieren (s. Abb.).
 - Wer seine Maissilage für bessere Verdichtung in Schichten einsiliert wie eine Grassilage, sollte keinen Hartmais anbauen.



Pioneer Hi-Bred Northern Europe Sales Division GmbH

Apensener Str. 198 · 21614 Buxtehude

Tel.: 0 41 61 / 7 37-0 · Fax: 0 41 61 / 7 37-100 · www.pioneer.com/de

®, ™, SM sind Marken und Dienstleistungsmarken von DuPont, Pioneer oder ihrer jeweiligen Rechtsinhaber. © 2017 PHII.