

Passende Logistik für Ihren Betrieb

ZUCKERRÜBENSCHNITZEL werden wegen ihrem Energiegehalt und dem positiven Effekt auf den Gesamtverzehr sehr geschätzt. Hauptsächlich kommen sie in der Milchviehfütterung und Munimast zum Einsatz. Aber auch auf Mutterkuhbetrieben oder als Galtfutter für Sauen haben Pressschnitzel Potenzial. Neuerungen gibt es beim Transport.



Alain
Morel

Zuckerrübenschnitzel fallen bei der Zuckergewinnung als Nebenprodukt an. Sie werden getrocknet, gewürfelt oder auch frisch in Siloballen und lose angeboten. Die Integration der Schnitzel in die Futtermittelration ist aus wirtschaftlicher Sicht interessant. Pressschnitzel ergänzen proteinreiche Futtermittel ideal und führen durch ihre negative Stickstoffbilanz zu einem Ausgleich im Pansen. Die Energie der Pressschnitzel stammt aus den Gerüst- und Zellwandkohlenhydraten, die im Pansen langsam und konstant abgebaut werden. Mit 18 bis 20% Bruttzellulose reduzieren Rübenschnitzel das Risiko einer Pansenazidose in Rationen mit viel Weizen- oder Maisstärke.

Erhöhung der Schmackhaftigkeit

Die Zuckerfabriken bieten auch melasierte Pressschnitzel an. Melasse erhöht die Schmackhaftigkeit und die aerobe Stabilität der Silage. Durch den Zusatz von Melasse steigt der Energiegehalt der Silage nicht, weil der zusätzliche Zucker während der Fermentation in Milchsäure umgewandelt wird. Bewährt hat sich die Zugabe von rund 4% Melasse (40 kg/t Rübenschnitzel). Ein höherer Anteil kann die Fermentation verschlechtern und Nachgärungen verursachen.

Die Produktion der Zuckerfabriken unterliegt hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Für den Erfolg sind auch die SBB, Transporteure, Händler, Lohnunternehmer und der silierende Betrieb gefordert.

Auch Sauen mögen sie In den Anforderungen für die Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion sind fri-



Auf eine effiziente Logistik bei der Verteilung der Pressschnitzel wird geachtet. Bilder: SZU

sche, silierte und getrocknete Pressschnitzel als Grundfutter definiert.

Pressschnitzel können auch an Schweine verfüttert werden. Durch ihre Quelleigenschaft bewirken sie eine schnelle, nachhaltige Sättigung der Tiere. Der Preis dieses Nassfutters für Galtsau (bis 5 kg pro Tier und Tag) ist attraktiv. Durch ihren tiefen pH-Wert stabilisieren Pressschnitzel das Magen-Darm-Milieu. Das Pektin (Ballast) fördert die Futterpassage und hält den Darm rund ums Abferkeln in Schwung. Um die Integration in die Flüssigfütterung zu erleichtern, stehen auf Anfrage auch gemahlene Trockenschnitzel zur Verfügung. Je nach Produktionsstandort sind diese in 30 kg-Säcken, Big-Bag à 1000 kg oder lose erhältlich.

Mehr über die Strasse Im Lauf der vergangenen Jahre hat sich in der Lo-

gistik einiges verändert. Viele kleine Bahnhöfe, die den Pressschnitzel-Abload vor Ort ermöglicht hatten, mussten wegen mangelnder Auslastung schließen. Dies hat zur Folge, dass die Pressschnitzel wieder vermehrt über die Straße transportiert werden. 2014 hatte die Schweizer Zucker AG mit ihren Fabriken in Aarberg und Frauenfeld vorgeschlagen, Lose-Lieferungen franko Hof mit Sattelschleppern vorzunehmen (Kipp- oder Schubbodenfahrzeuge). Auf den Betrieben musste eine entsprechende Zufahrt gewährleistet sein. In der Kampagne 2015 sind kombinierte Lieferungen mit Bahn und Lastwagen, respektive ACTS-Containern (3 * ca. 13 t), voraussichtlich nicht mehr im Angebot. Die bestellten Mengen waren in der Vergangenheit nicht ausreichend für eine zielführende Wirtschaftlichkeit. Um interessierte Be-

**Günstigste Bestell-/Bezugs-
termine für Pressschnitzel**

- **Bestellung:** Vorverkaufskonditionen Ende Mai bis Ende Juni 2015 (Neue Ernte)

- **Bezug:** ab 16. November 2015 bis Ende Kampagne

Infos: Gratis-Infoline 0800 808 850,
www.landi.ch, www.raufutter.ch,
www.zucker.ch, www.zuckerwirtschaft.de



Rübenschnitzel können zusammen mit Mais-, Grassilage oder weiteren Komponenten in Schichten aufgebracht oder vermischt werden.



Siloschläuche sind in unterschiedlichen Grössen verfügbar.



Auch mit der Bahn wird transportiert. Siloballen zeichnen aus, dass praktisch keine Verluste entstehen.

Pressschnitzel in Folienschläuche gepresst werden. Vorteile sind reduzierte Energie- und Trockensubstanz-Verluste durch sofortigen Luftabschluss und gleichmässige Verdichtung, Verringerung Nachgärrisiko durch kleine Anschnittflächen, Flexibilität bezüglich Lagerorts und tiefere Fixkosten als mit Hoch- oder Fahrsilos.

Ballen dichter gepresst Gegenüber Lose-Schnitzeln sind Rundballen länger verfügbar während dem Jahr, weil diese zwischengelagert werden können. Rundballen bringen ungefähr 1.2t auf die Waage und können auch gut zu kleinen Mengen bezogen wer-

den. Sie lassen sich einfach zügeln und lagern. Die Pressdichte ist gegenüber Siloschläuchen oder Lose-Schnitzeln höher (ungefähr 1 t TS/m³), was sich positiv auf die Konservationsparameter auswirkt. In Ballen werden die Schnitzel schneller kalt. Futter aus Siloschläuchen oder dem Flach-/Hochsilo kann erst sechs Wochen nach Beginn der Silierung verfüttert werden, bei den Ballen ist dies bereits nach zwei Wochen der Fall. Gewiss ist die Produktion von Schnitzelballen relativ teuer. Dafür entstehen sozusagen keine Verluste. Dies auch darum, weil die Ballen regelmässig kontrolliert werden.

September bis Dezember lose Pressschnitzel sind lose nur während der Ernte verfügbar. Das heisst, zwischen Ende September bis Mitte Dezember, je nach Jahr und Klimabedingungen. Um die bestmögliche Silagequalität zu garantieren, müssen die Schnitzel innert ein bis zwei Tagen geliefert werden können. Die Planung der Lieferungen ist Sache der Zuckerfabriken und wird vom Händler (fenaco Raufutter, LANDI) aufgrund der täglich verfügbaren Mengen koordiniert. Der Händler bringt das Angebot mit den Wünschen und Bedürfnissen der Kunden überein. Einmal festgelegt, muss die Planung des Schnitzel-Vertriebs von den Fabriken und Handelspartnern akzeptiert werden, um Lieferprobleme zu vermeiden.

Mit Gras und Mais mischbar Pressschnitzel haben ein hohes Wasserbindungsvermögen, was die Sickersaftbildung und Silierverluste minimiert. Sie eignen sich zur Mischsilierung mit Gras oder Silomais. Das Volumenverhältnis wird auf die Ration ausgerichtet.

Flexible Platzierung im Schlauch Mit einer Schlauchpresse können

Tabelle: Bezugsmengen und Logistik

ab Werk Aarberg und Frauenfeld

Pressschnitzel lose

ab Werk (Selbstabholung)

franko Hof mit Dosier- oder Abschiebewagen (ca. 12–24t)

franko Hof, Fahrsilo oder Siloschlauch mit Sattelschlepper/Kipp- oder Schubbodenfahrzeug (Ladung ca. 25–27t, Gesamtgewicht ca. 40 t)

franko Hof, Fahrsilo oder Siloschlauch mit 5-Achser/Kipp- oder Schubbodenfahrzeug (Ladung ca. 25 – 27 t, Gesamtgewicht ca. 40 t)

franko Hof (Hochsilo ca. 7–8 m) mit Kranwagen (ca. 19–23 t)

franko Bahnwagen/Station ohne Auslad (ca. 45t)

Pressschnitzel in Siloballen à 1200kg

ab Werk (Selbstabholung, mindestens sechs Ballen)

franko Hof per LKW à 20 Stück mit Hebebühne

franko Hof per Traktor/LKW (ab Bahnwagen/Station)

franko Bahnwagen/Station, ohne Auslad (20–23 Stück)

Struktur-Trockenschnitzel unpelletiert*

Produktion im Werk Frauenfeld bis auf Weiteres eingestellt

Alternative: 6 mm Würfel-Qualität

Trockenschnitzel pelletiert*

Lose

Big Bag à 1000kg, auf Europaletten

30kg Säcke, auf Europaletten à 900kg

Trockenschnitzel gemahlen, auf Anfrage*

** franko Lieferungen auf Anfrage*



Trockenschnitzel gibt es als 6 oder 8/9 mm Würfel.

den. Sie lassen sich einfach zügeln und lagern. Die Pressdichte ist gegenüber Siloschläuchen oder Lose-Schnitzeln höher (ungefähr 1 t TS/m³), was sich positiv auf die Konservationsparameter auswirkt. In Ballen werden die Schnitzel schneller kalt. Futter aus Siloschläuchen oder dem Flach-/Hochsilo kann erst sechs Wochen nach Beginn der Silierung verfüttert werden, bei den Ballen ist dies bereits nach zwei Wochen der Fall. Gewiss ist die Produktion von Schnitzelballen relativ teuer. Dafür entstehen sozusagen keine Verluste. Dies auch darum, weil die Ballen regelmässig kontrolliert werden.

Pellets jederzeit im Angebot Einfach lagern und transportieren lassen sich entwässerte, pelletierte Trockenschnitzel. Diese sind das ganze Jahr verfügbar, ganz nach dem Bedürfnis der Tierhalter. Die Zuckerfabriken Aarberg und Frauenfeld bieten Trockenschnitzel in Würfelgrössen von 6 oder 8/9 mm an (lose, Big-Bag à 1000kg oder Säcke à 30kg). Die Produktion von unpelletierten Struktur-Trockenschnitzeln ab Werk Frauenfeld wird bis auf Weiteres eingestellt.

Autor Alain Morel, Produktverantwortlicher für Press- und Trockenschnitzel, fenaco Raufutter, 3001 Bern.

Unter www.raufutter.ch finden Sie das ganze Sortiment von fenaco Raufutter, das in den LANDI angeboten wird. Gratis-Infoline 0800 808 850

INFOBOX
www.ufarevue.ch 5 • 15