



Fotos: Broschhaus

Die Ferkel lieben das saure Futter.

Silke Witte gießt lediglich die Starterkultur von Hand in den Anmischbehälter. Den Rest erledigt der Prozessrechner automatisch.

## Fitte Sauen in guter Kondition

Gesunde Sauen und Ferkel, die viel fressen – Silke Witte ist mehr als zufrieden mit den Ergebnissen der Futter-Fermentierung.

Eine stabile Magen-Darm-Flora durch viel Milchsäure und Milchsäurebakterien, eine höhere Fresslust dank des niedrigen pH-Werts, eine bessere Verwertung, da das Futter „vorverdaut“ ist – diese Pluspunkte der Fermentierung wollte Silke Witte für ihre Sauen nutzen. Deshalb startete die Betriebsleiterin der Bertelsbeck GbR in Coesfeld im Sommer vergangenen Jahres mit der Futterfermentierung für 510 Sauen. Von vornherein war klar, dass aus Hygiene Gründen nur das Batch-Verfahren infrage kommt.

Um die Investitionskosten im Rahmen zu halten, kam vorhandene Technik zum Einsatz. Zwei Edelstahlbehälter, die auf dem Betrieb vorhanden waren, dienen als Fermenter. Im Dachbereich wurde ein

isolierter Fermenterraum in Eigenleistung abgeteilt. Dort steht neben den Fermentern eine ausrangierte Milchkühlung, die ständig einen Wasservorrat von 2000 l auf 70 °C hält. Das Kühlelement wird jetzt als Heizung für das Wasser genutzt. Die Wärme liefert eine benachbarte Biogasanlage.

Die Fermenter stehen direkt über dem Anmischbehälter der Fütterung. Das spart zwei Pumpen, da das Ferment allein mithilfe der Schwerkraft in den Anmischbehälter gelangt. Lediglich zwei Rührwerke und zwei Reinigungsköpfe mussten neu installiert werden. Da der Anmischbehälter auch zum Ansetzen der Fermentmischung genutzt wird, benötigen die Fermenter keine eigene Waage. Lediglich der Fütterungscomputer bekam ein Update, sodass er das Ferment in vier Etappen à 1250 kg automatisch anmischt und hoch in die Fermenter pumpt.

### Sparen durch Rapsschrot

Jeden Morgen werden 5 bis 6 t Ferment frisch angesetzt. Bei der Anmischmenge richtet Silke Witte sich nach den Verbräuchen der letzten Tage. In der Anfangsphase der Fermentierung hat Silke Witte

Getreide (plus 1,2 % Sojaöl) und Sojaschrot im Verhältnis 85 : 15 gemischt. Nachdem sich das Verfahren eingespielt hatte, ersetzte sie das Sojaschrot durch Rapsschrot. „Dadurch sparen wir im Augenblick 3 €/dt Futter“, sieht sie ihr Konzept auch auf der Kostenseite bestätigt.

Beim Fermentieren zieht Witte ein Schema durch. Grundbedingung ist ein leerer Fermenter. Eventuelle Restmengen gehen in die Morgenfütterung der Sauen, anschließend bedient sich der Fütterungsrechner aus dem zweiten, durchgereinigten Fermenter. Nachdem der erste Fermenter zwei Stunden leer gestanden hat, startet die automatische Reinigung mit 50 l heißem Wasser (70 °C), um Pilze und Hefen abzutöten. Das Reinigungswasser wird zum Anmischen des neuen Ferments genutzt. Die Reinigungsköpfe bestehen aus Edelstahl, damit sie Hitze und Säuren standhalten. Aufgrund des niedrigen pH-Werts und der sämigen Struktur des Ferments gibt es kaum Ablagerungen in den Behältern. Dazu kommt, dass das Rührwerk bis zu einem Füllgrad von 500 l keinen Sauerstoff einträgt und nicht spritzt, da es einen Teller anstelle eines Rührflügels hat

und nur alle zwei Stunden fünf Minuten lang arbeitet. Deshalb muss der Hochdruckreiniger nur einmal im Monat nacharbeiten.

Der Anmischbehälter wird ebenfalls mit 70 °C heißem Wasser gereinigt. Anschließend wird Wasser mit 52 °C eingelassen, danach Getreide- und Rapsschrot. Dadurch sinkt die Temperatur um 2 °C. Mit kaltem Wasser wird die Mischung auf 38 °C heruntergekühlt. Danach gießt Silke Witte die Bakterienkultur in das Substrat.

Nachdem sie anfangs granuliert Starterkulturen „von der Stange“ eingesetzt hat, kommt seit zwei Monaten eine maßgeschneiderte Bakterienkultur zum Einsatz, die auf die Komponenten des Betriebs abgestimmt ist. „Seitdem fressen die Sauen das Fermentfutter noch lieber“, hat Silke Witte beobachtet. Der Hersteller liefert einen Dreimonatsvorrat in 1-l-PET-Flaschen. Pro 4000 l Substrat wird 1 l Starterkultur benötigt, die knapp 10 €/l kostet.

### Futter mit pH 4,2

Bei der ersten Anmischung ist Silke Witte vor Ort, um die Mengen zu korrigieren, die Starterkultur einzufüllen und die Temperatur zu überwachen. Die folgenden Portionen mischt der Fütterungsrechner automatisch an. Innerhalb einer halben Stunde ist der Fermenter befüllt. In den ersten Wochen hat die Betriebsleiterin die Entwicklung der Milchsäure im Ferment intensiv überwacht. „Nach zwei bis drei Stunden ist die Akti-



Seit die Sauen fermentiertes Futter fressen, hat sich ihre Haut verbessert.

vität der Milchsäurebakterien am höchsten, sodass der pH-Wert rasch sinkt“, ist ihre Erfahrung. Mittlerweile macht sie das nur sporadisch, hat aber die Temperatur im Fermenter über die Anzeige im Fütterungsrechner im Blick. Der pH-Wert im Ferment sinkt auf 3,7, im fertigen Futter liegt er bei rund 4,1.

Für die Fütterung wird das Ferment mit Ergänzern gemischt. Die Ration für die säugenden Sauen besteht aus 76,7 % Ferment und 23,3 % LAK-Ergänzer. Bei den tragenden Sauen ist der Anteil des Ferments technisch bedingt auf 60 % begrenzt. Um das Schiebewasser der Fütterungsanlage sinnvoll zu verwenden, werden 20 % der Mehlmischung trocken und unfermentiert zudosiert. 20 % der Ration bestehen aus NT-Ergänzer.

### Ferment auch für Ferkel

Nicht nur die Sauen mögen das Fermentfutter, sondern auch die Ferkel. Ihnen serviert Silke Witte das Ferment ab dem 21. Tag mit der Gießkanne ins Futterschälchen: „Da muss ich vorsichtig dosieren, damit sie sich nicht überfressen.“ Mit den Ergebnissen der Fermentierung ist Silke Witte nach acht Monaten Erfahrung sehr zufrieden:

- Die Sauen sind wesentlich ruhiger geworden. Das macht sich insbesondere in der Gruppenhaltung bemerkbar. Es gibt weniger Afterklauenabriss und Hautverletzungen durch Rankkämpfe. Das Klauenhorn ist fester geworden, der Ballen widerstandsfähiger.



Auch auf die Klauen hat sich die Fermentierung positiv ausgewirkt.



Ab dem 21. Tag füttert Tobias Koddebusch die Saugferkel mit der Fermentmischung der Sauen.

- Da das Futter pumpfähiger geworden ist, konnte Silke Witte den Trockensubstanzgehalt auf 26 % erhöhen.

- Die säugenden Sauen fressen mehr Futter, seit es fermentiert ist. Hinzu kommt die Temperatur von rund 30 °C, die die Futteraufnahme ankurbelt. Zur Geburt muss Silke Witte die Sauen auf 20 MJ/Tag rationieren, da sie sonst zu viel Futter aufnehmen.

- Futterreste sind kein Problem mehr, die Tröge werden blitzblank geleckt.

- Die Sauen sind vitaler und gesünder. Auf die Coli- und Chlostridienimpfung verzichtet Witte jetzt.

- MMA-Fälle gibt es kaum noch bei den säugenden Sauen.

- Durch das vorverdaute, warme Futter sparen die Sauen Energie. Wie groß der Effekt ist, kann Silke Witte noch nicht beziffern.

- Bei den Saugferkeln tritt kaum noch Durchfall auf. Silke Witte führt das auf die hohen Mengen an Milchsäure zurück.

- Die Ferkel sind durch das schmackhafte Ferment beim Absetzen an festes Futter gewöhnt.

Gerburgis Brosthaus