



1. Herstellung

Biertreber entstehen beim Brauvorgang und bestehen aus dem ungelösten Anteil des Gersten- oder Weizenmalzes, der beim Läutern der Maische nach Abtrennung der Würze anfällt. Das Braumalz wird in der Regel aus zweizeiliger Sommerbraugerste oder aus Brauweizen gewonnen.

2. Inhaltsstoffe pro kg TM im vgl. zu Sojaextraktionsschrot (nach ZIFO 2012)

	Biertreber	Sojaextr.-Schrot (44 % XP)
Trockenmasse [g]	250	880
Rohasche [g]	43	67
Rohprotein [g]	249	500
nXP [g]	188	291
UDP [%]	40	30
Lysin [g]	9	30
Methionin [g]	5,3	6,8
NEL [MJ]	6,7	8,6
ME [MJ]	11,3	13,8
Stärke und Zucker [g]	23	178
Rohfett [g]	84	14
Rohfaser [g]	160	68
Kalzium [g]	3,6	3,1
Phosphor [g]	6,0	7,0
Natrium [g]	0,4	0,2
Kalium [g]	0,8	22,0

3. Beachte

- Durch Biertreber Erhöhung der nXP-Konzentration in der Ration möglich; im Vergleich zur NEL hoher nXP-Wert;
- Günstige Strukturwirkung im Vergleich zu Kraftfutter
- Diätetisch positive Wirkung auf die Verdauungsvorgänge - Kotkonsistenz
- Niedriger Kaliumgehalt
- Gerstentreber haben höhere Gehalte an Energie und Rohfaser (11,1 MJ ME bzw. 171g XF/kg TM) als Weizenbiertreber (50% Gerste, 50% Weizen) (10,8 MJ ME und 137 g XF/kg TM, aber geringere Gehalte an Rohprotein (236 g im Gegensatz zu 286 g/kg TM).
- Frischer Biertreber ist max. 2-3 Tage, im Sommer nur 1,5 Tage haltbar. Eine längere Lagerdauer bedarf daher einer Einsilierung.
- Silierung erfolgt auf einer befestigten Bodenplatte, im Fahrsilo oder im Folienschlauch.
- Öffnung der Silage erst bei Abkühlung unter 20°C (frühestens nach 4-6 Wochen).

4. Einsatzempfehlungen für Biertreber

Nutzungsrichtung	Einsatzempfehlung	erprobte Höchstmenge
Milchkuh	6 - 12 kg FM / Tier und Tag	15 kg FM / Tier und Tag
Mastrinder /Fresser	0,5 - 1,5 kg / 100 kg Lebendgewicht	