Vorverkauf – Kampagne 2023

Das Frühjahr war für die Zuckerrüben bis anhin sehr herausfordernd. Kalte und nasse Verhältnisse haben die Aussaat erschwert, resp. über einen langen Zeitraum erstreckt. Nicht alle Flächen konnten ausgesät werden. Erschwerend ist die langsame Jugendentwicklung der Pflanzen, welche den Schädlingsdruck erhöht. Aufgrund des schlechten Vegetationsstarts, geht man heute bereits davon aus, dass das Angebot an Pressschnitzeln in diesem Jahr reduziert sein wird. Die Siloballen-Verfügbarkeit ist Anfang Kampagne (Oktober bis ca. Mitte November) limitiert. Nutzen, profitieren und sichern Sie Ihre Mengen im Vorverkauf bis Ende Juni!

Verwendung Pressschnitzel

Die entzuckerten Rübenschnitzel sind hochverdaulich und haben einen Energiewert, der mit Kraftfutter vergleichbar ist. Sie weisen einen vergleichsweise hohen Kalziumgehalt, jedoch tiefe Phosphor-, Natrium- und Zinkgehalte auf. Ihr hoher Anteil an Hemizellulosen und Pektin sorgt zudem für ein gutes Pansenmilieu.

Daher sind Pressschnitzel für Rinder und Milchkühe eine ideale Ergänzung zu proteinreichen Grundfuttermitteln und ein optimaler Energieträger. Auch von Mast- und Mutterschweinen sowie von kleinen Wiederkäuern und Pferden wird das schmackhafte Futter gerne gefressen.

Sortiment und Kostenentwicklung

Die Schweizer Zucker AG ist auch dieses Jahr bestrebt ihr Sortiment von Pressschnitzel lose, in Siloballen und getrocknet in Pellets im gewohnten Rahmen anzubieten.

Die Energiesituation hat sich im Vergleich zum Vorjahr etwas entspannt. Die Unsicherheiten am Markt sind immer noch spürbar. Es können inländische Trockenschnitzel bei der regionalen LANDI reserviert werden, jedoch ohne offiziellen Preis. Dieser wird in einem späteren Zeitpunkt über die LANDI bekannt gegeben und die reservierten Mengen werden dann final bestätigt.



Gratis-Infoline 0800 808 850

raufutter.ch

landi.ch

zucker.ch

Bestellungen und Infos:

Landi

Jetzt aktuell: Zuckerrüben-Nebenprodukte als Futtermittel in BIO-Knospe oder in konventioneller Form zu den Vorverkaufskonditionen (Juni 2023) sichern.

Angebot Ernte 2023

Pressschnitzel lose Durch die Zugabe von Melasse erhöht sich die Schmackhaftigkeit und die Pressschnitzel lassen sich besser verdichten.

- ab Werk (Selbstabholung)
- franko Hof mit Sattelschlepper/Kipp- oder Schubbodenfahrzeug (Ladung ca. 25 to, 16-18 m lang, Gesamtgewicht
- franko Hof, mit Kranwagen (Ladung ca. 21-23 to, 14-16 m lang, Gesamtgewicht ca. 40 to)

Trockenschnitzel pelletiert Getrocknete Rübenschnitzel sind wertvolle Energielieferanten und können auch bei silofreier Fütterung eingesetzt werden. Sie werden zur besseren Verdauung ebenfalls mit Melasse versetzt.

- Lose (mit Kipp- oder Schubboden- sowie Gebläsefahrzeug)
- in Big-Bag à 1000 kg, auf EUR-Paletten
- in Säcken à 30 kg, auf EUR-Paletten à 900 kg

Melasse Die sirupartige Flüssigkeit enthält neben rund 50% Zucker wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente und Stickstoffverbindungen aus der Zuckerrübe. Schon wenig Melasse in Mischrationen erhöht die Schmackhaftigkeit und die Futteraufnahme.

- Lose (mit Silofahrzeug)
- abgefüllt inklusive IBC-Container à 1370 kg (Inhalt 1000 Liter)
- abgefüllt in eigene IBC-Container à 1370 kg

Pressschnitzel in Siloballen Die Ballen à 1200 kg bieten eine nahezu verlustfreie Konservierung und überzeugen durch simple Lagerung. Durch die hohe Pressdichte und den sofortigen Luftabschluss sind sie einwandfrei siliert.

- ab Werk (Selbstabholung, mindestens sechs Ballen)
- franko Hof mit Sattelschlepper à 22 Ballen, Zufahrt und Ablad durch Kunde muss gewährleistet sein (18 m lang, Gesamtgewicht ca. 40 to)
- franko Hof mit Anhängerzug à 20 Ballen mit Hebebühne
- franko Hof mit Kranablad à 18 Ballen
- franko Bahnwagen/Station à 23 Ballen

Struktur-Trockenschnitzel unpelletiert Alternative für Schafe und Ziegen sowie für Betriebe im AOP-Gebiet ohne Aufquellmöglichkeit.

- Produktion und Verlad ab Raufutter-Plattform Bätterkinden (exklusiv bei der LANDI erhältlich)
- Ballen à ca. 400 kg (stapelbar, mit zwei oder drei Ballen je EUR-Palette, ab Dezember)
- auf Anfrage erhältlich

Zuckerrübentrockenschnitzel, Zuckerrübenballen und/oder Melasse im IBC-Container lassen sich auch kombiniert direkt auf den Hof liefern.

Alle Produkte sind auch als Bio-Knospe (ausser Struktur-Trockenschnitzel) erhältlich.

Produktionshinweise – konventionelle sowie Bio Zuckerrübenprodukte

Trockensubstanz 29 – 31% | Melassierung 3 – 7% Pressschnitzel lose: **Pressschnitzel in Siloballen:** Trockensubstanz 30 – 34% | Melassierung 6 – 9%

Zuckerrübentrockenschnitzel: Trockensubstanz 87 – 92% | Melassierung 3 – 7% • NEL pro kg TS jeweils ca. 7.2 MJ • Dichte jeweils von ca. 650 kg/m³

Melasse: Trockensubstanz 72 – 76% | 7.6 MJ | 1350 kg/m³

Tipps für die Silage

Einsilieren

- Auf Sauberkeit achten und Pressschnitzel möglichst rasch und warm einsilieren.
- Beim Einfüllen gleichmässig verdichten und Silo luftdicht verschliessen.
- Flachsilos maximal 180 cm hoch befüllen. Hochsilos nur bis zu einem Durchmesser von 350 cm verwenden.

Entnahme

- Silo frühestens fünf bis sechs Wochen nach dem Einsilieren öffnen.
- Im Hochsilo mindestens zehn Zentimeter pro Tag entnehmen - im Flachsilo einen Meter pro Woche.
- Anschnittfläche sauber und glatt halten.