

Malztreber

Bewährte Tradition

Seit über 150 Jahren entwickelt und produziert die Wander AG in Neuenegg (BE) eine vielfältige Produktpalette für das In- und Ausland. Unter anderem die beliebte Ovomaltine. Als Nebenprodukt fällt Malztreber an, welcher als eiweissreiche und konforme Futteralternative (GMF) dient.

Ovomaltine war, ist und bleibt ein angesehener und natürlicher Kraftspender. Zu Anfang sollte sie in erster Linie die «Schwachen» stärken und gesund und fit machen. Diese Eigenschaften lassen sich ihr noch heute zuschreiben. Aber was genau steckt hinter dieser Zauberformel?

Herstellung

Gekeimte und getrocknete Gerstenkörner werden zu Schrot gemahlen. Zusammen mit Wasser werden während dem Maischen die Inhaltsstoffe des Gerstenschrotes gelöst. Allmählich wird die flüssige Malzwürze konzentriert und es entsteht der Malzextrakt. Die festen Restbestandteile (Spelzen, Eiweisse, Fette) nach dem Maischen werden als Treber bezeichnet. Dieser wird in der Landwirtschaft, dank den wertvollen Inhaltsstoffen, gerne als Futtermittel verwendet. Hingegen kann der Malzextrakt anschliessend als vielseitige Komponente in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden. Zum Beispiel als Süssungsmittel, Aromaverstärker, natürlicher Farbstoff und dergleichen.

Ovomaltine

Der nach dem Maischen resultierende Malzextrakt wird mit Milch und Kakao versetzt. Die Milch bringt die wichtigen Nährstoffe wie Eiweiss und Kohlenhydrate in die Mischung. Der Kakao rundet das Gesamte geschmacklich ab und ist reich an Magnesium und Ballaststoffen. Alle Zutaten werden vermischt, pasteurisiert und schonend über Verdampfung zu einem zähflüssigen Ovo-Dicksaft konzentriert. Der Dick-



Ovomaltine Crunchy Cream und die Schokolade sind beliebte Produkte. An alle bestehenden und zukünftigen Malztreberkunden ein grosses «Merci» für die langjährige Treue.

Bilder: Wander AG



Tobias Brantschen

saft mit dem typischen Ovomaltine-Aroma wird mit besonderen Vakuumbandrocknern bei rund 45–50°C getrocknet. Dieser schonende Prozess gewährleistet, dass die Inhaltsstoffe und der Geschmack erhalten bleiben. Zum Schluss werden die getrockneten Ovo-Stücke gemahlen und in die verschiedenen bekannten Formen abgepackt.

Nebenprodukt

Währenddessen der Malzextrakt weiterverarbeitet wird, gelangt der «frische Treber» mittels Förderband in das Trebersilo. Die Ware ist frisch ab Produktion ohne weitere Behandlung nur einige Tage haltbar. Eine gängige und bewährte Methode zur Konservierung bietet hierbei das Einlagern in Hoch- und Fahrsilos oder in einen Siloschlauch. Die Verarbeitung zu reinen Malzballen oder Mischballen versetzt mit Mais oder Luzerne ermöglicht den Einsatz bei kleineren Futtermengen. In den Siloverbotszonen wird der Einsatz von Trockentreber geläufig praktiziert.

Nährwerte Malztreber

Trockensubstanz	%	30.0	±1.2
Rohprotein	g/kg	245.6	±2.3
Rohfett	g/kg	80.4	±6.7
Rohfaser	g/kg	164.4	±12.3
Rohasche	g/kg	40.2	±4.7
NEL	MJ/kg	6.3	
APD	g/kg	138.0	
APDN	g/kg	166.0	

Alle Werte auf Trockensubstanz bezogen.

Quelle: Angaben der Eidg. Forschungsanstalt Agroscope, Posieux.

Der Malztreber der Wander AG zeichnet sich besonders durch seinen hohen TS-Gehalt von zirka 30 Prozent sowie durch die vielen positiven Inhaltsstoffe aus. Frisch, siliert oder getrocknet wird der Malztreber als wertvolles Futter (in idealer Ergänzung zu Silomais) für das Milchvieh sowie die Rindviehmast verwendet. Der Einsatz wirkt sich positiv auf die Milchleistung, Fleischqualität sowie den Tageszuwachs (Mast) aus. Malztreber fördert das Wohlbefinden der Tiere und wird aufgrund seines interessanten Gehaltes an Eiweiss geschätzt. Zusätzlich sind Gerbstoffe mit stopfender Wirkung vorhanden, welche bei der Grundversorgung mit Grünfutter dem vermehrten Durchfall der Tiere entgegenwirken. ■

Autor

Tobias Brantschen,
Produktverantwortlicher Treber,
fenaco Raufutter,
3001 Bern

Gratis-Infoline

0800 808 850
www.raufutter.ch
www.landi.ch

Bestellungen und weitere Infos:

Beim Agro-Team in der LANDI.