



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 im Vgl. zu Rapsextraktionsschrot (nach Gruber Tabelle 2017)

[pro kg TM]	Biertreber	Rapsextraktionsschrot (RES)
Trockenmasse [g]	250	900
Rohasche [g]	43	77
Rohprotein [g]	249	392
nXP [g]	188	254
UDP [%]	40	35
Lysin [g]	9	21
Methionin [g]	5,3	7,6
NEL [MJ]	6,7	7,1
ME [MJ]	11,3	11,8
Stärke und Zucker [g]	23	79
Rohfett [g]	84	36
Rohfaser [g]	160	143
Kalzium [g]	3,6	8,7
Phosphor [g]	6,0	13,6
Natrium [g]	0,4	0,5
Kalium [g]	1	15,4

3. Beachte

- Im Vergleich zur NEL hoher nXP-Wert, dadurch Erhöhung der nXP-Konzentration in der Ration möglich;
- Anfeuchteffekt bei trockenen Rationen.
- 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 Weizenbierreber (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 Bierreber 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 (Auffangen des Sickersafts!) oder im Folienschlauch.
- Konservierung für 4 – 5 Tage durch Natriumbenzoat, Kaliumsorbat oder Propionsäure mit 0,2 – 0,3 % der zu konservierenden Menge.
- Öffnung der Silage erst bei Abkühlung unter 20°C (frühestens nach 4-6 Wochen).

4. Einsatzempfehlungen für Bierreber

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	