



1 Herstellung

Braugerste oder –weizen wird gereinigt, in Wasser eingeweicht und bei 15 Grad Celsius zum Keimen gebracht. Nach der Auskeimung (Keimwurzel ca. anderthalb mal so lang wie das Korn) wird das Grünmalz je nach Verwendungszweck bei verschiedenen Temperaturen (Farbe) getrocknet („gedarrt“) und dabei geröstet. Von diesem Darmmalz werden die Keimlinge abgetrennt. Je 100 kg Braugerste fallen ca. 3 kg Malzkeime an.

2 Inhaltsstoffe pro kg TM (nach ZIFO 2016)

	Malzkeime	Sojaextr.-Schrot (44 % XP)
Trockenmasse [g]	920	880
Rohasche [g]	70	67
Rohprotein [g]	296	500
nXP [g]	182	291
UDP [%]	18	30
Lysin [g]	10,4	30,6
Methionin [g]	3,9	6,8
NEL [MJ]	6,2	8,6
ME [MJ]	10,4	13,8
Stärke und Zucker [g]	190	178
Rohfaser [g]	145	68
Rohfett [g]	11	14
Kalzium [g]	2,6	3,1
Phosphor [g]	8,1	7,0
Natrium [g]	0,6	0,2
Kalium [g]	21,0	22,0

3 Beachte

- Für eine gute Lagerstabilität sollten TM-Gehalte von mindestens 89 % angestrebt werden (Schimmelgefahr!).
- Je nach Herstellungsverfahren können sich Unterschiede in den Inhaltsstoffen ergeben.
- Malzkeime sind als Wiederkäuerfutter gut geeignet und werden gerne gefressen.
- Zudem wirken sie appetitanregend.
- Malzkeime enthalten relativ viel Eiweiß und viele B-Vitamine.
- Hellere Keime sind zu bevorzugen, da dunkle Keime zu hoch erhitzt wurden. Dadurch tritt Fett aus den Zellen, wodurch die Keime klumpen und schnell ranzig werden.
- Malzkeime sollten aufgebriht oder eingeweicht verfüttert werden.
- Bei Milchkühen kann ein zu hoher Anteil (> 15% im KF) an Malzkeimen zu einer Geschmacksbeeinflussung der Milch führen.

4 Einsatzempfehlungen

Nutzungsrichtung	Einsatzempfehlung	erprobte Höchstmenge
Aufzuchtrind, Fresser	5 % der Gesamtration	1 kg
Milchkuh	10 - 15% im Kraftfutter	3 kg
Mastrinder ab 200 kg	35 % im Kraftfutter	/