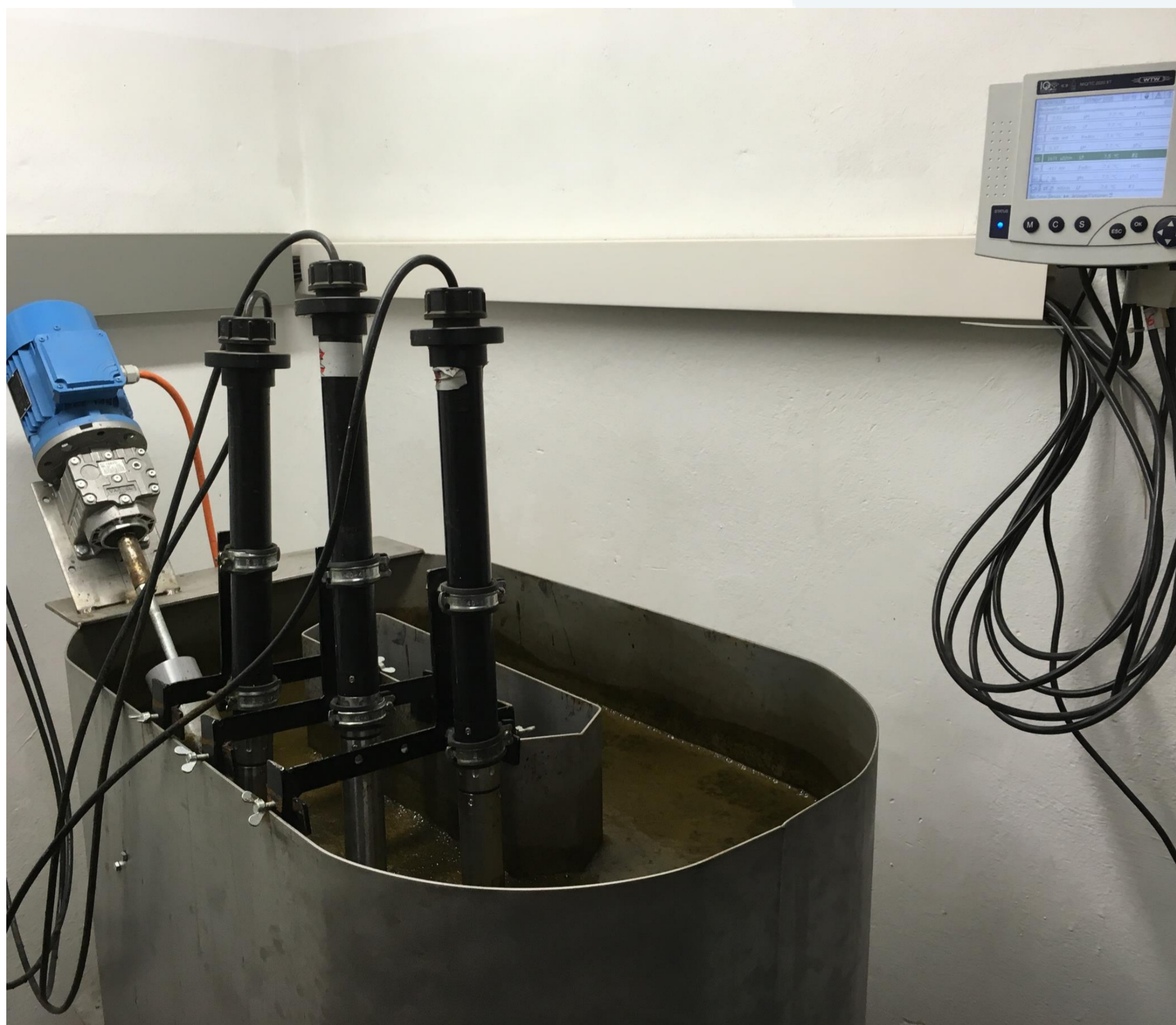


Zusatz von Molke und Sauerkrautsaft zur Rindergülle und deren Einfluss auf den pH-Wert

Starz, W., Hämmerle, J, Rohrer, H. & Pfister, R.

Schlussfolgerungen

Durch den Einsatz von milchsauren Güllebehandlungsmitteln konnte der pH-Wert reduziert und unter pH 6 gehalten werden. Somit kann von einer Reduktion der Ammonium-Ausgasung ausgegangen werden. Dies wurde bei weiteren Messungen im Rahmen dieses Versuches auch bestätigt. Aufgrund dieser Ergebnisse gilt es für die praktische Anwendung eine Methode für die Bio-Landwirtschaft zu entwickeln, wo mithilfe einer gelenkten Milchsäurefermentation die Gülle stabilisiert werden kann.



Material und Methoden

- Standort:** Bio-Institut Raumberg-Gumpenstein
Versuch: randomisierte Blockanlage (3 Gülle-Versuchsbehälter, 2 Durchgänge mit je 4 WH)
Varianten: Rindergülle: Wasser (1:1)
Rindergülle: Molke (1:1)
Rindergülle: Sauerkrautsaft (1:1)
Messungen: kontinuierliche Messung pH-Wert

Ergebnisse

- Zugabe von Molke und Sauerkrautsaft führte zu signifikantem Absinken des Gülle pH-Wertes
- stärkeres Absinken in der Molke-Variante – vermutlich wurde die Laktose von den Bakterien zur Säurebildung genutzt
- nach einer Woche war ein relativ stabiler pH-Wert erreicht

Parameter	Variante (V)			SEM	s _e	p-Wert		
	Wasser	Molke	Sauerkrautsaft			V	Tag (T)	V x T
pH-Wert 1. Durchgang	7,5 ^a	5,7 ^b	5,8 ^b	0,09	0,17	<0,001	<0,001	<0,001
pH-Wert 2. Durchgang	7,4 ^a	5,2 ^c	6,1 ^b	0,21	0,09	0,001	<0,001	0,830

Abkürzungen: p-Wert: Signifikanzwert, SEM: Standardfehler, s_e: Residualstandardabweichung, abc: Post-hoc-Test Tukey-Kramer

