

Inhalt

I. Grundlagen

1.	Warum Getreide lagern?	5
1.1	Getreidelagerung für den eigenen Bedarf Qualität sichern – Risiken vermeiden	6
1.2	Lagern für den Verkauf	6
2.	Rechtliche Rahmenbedingungen	8
2.1	Produkthaftungsgesetz und Bürgerliches Gesetzbuch	8
2.2	Rückstellproben	9
2.3	Lebens- und Futtermittelhygienerecht in Europa	10
2.4	Zertifizierungssysteme	14
2.5	Pflanzenschutzgesetz	14
3.	Verfahren zur Lagerung von Getreide	15
3.1	Lagerung im Hochsilo	15
3.2	Lagerung im Flachlager/Hallenlagerung	18
4.	Verfahrenskosten von Getreidelagersystemen	21

II. Praxis: Getreidebehandlung vor und bei der Lagerung

5.	Vor der Ernte	37
5.1	Wichtige samen- und bodenbürtige Getreidekrankheiten und deren Bekämpfung	37
5.2	Reinigung der Lagerstätte und der Geräte	54
5.3	Kontrolle von Fahrzeugen	55

6.	Bei der Ernte	56
6.1	Tipps zum sicheren Getreidetransport	56
6.2	Reinigung vor dem Einlagern	57
7.	Nach der Ernte: Konservierungsverfahren	60
7.1	Kühlung	60
7.2	Trocknen und Belüften	64
7.3	Konservieren mit Säuren	71
8.	Im Lager	78
8.1	Feuchte und Temperatur des Getreides messen	78
8.2	Wasseraktivität: der a_w -Wert als Grundlage für Lagerstabilität	81
III.	Schäden bei der Getreidelagerung und ihre Vermeidung	
9.	Schäden durch Feld- und Lagerpilze	84
9.1	Wie entstehen Mykotoxine?	84
9.2	Was tun bei DON und ZEA im Konsum- und Futtermittelgetreide?	88
10.	Schäden durch Kleinlebewesen	94
IV.	Anhang	
11.	Zusammenfassung	119
12.	Register	122
13.	Literatur	127