

Künstliches Trocknen der Hackschnitzel

Mittlerweile besteht flächendeckend die Möglichkeit Hackschnitzel durch die Abwärme von Biogasanlagen trocknen zu lassen.

- Sehr gute Hackschnitzelqualität durch schnelle Trocknung
- Hackschnitzel sind schnell verfügbar
- Zusätzlicher Transportaufwand notwendig
- Kosten für die Trocknung
- Trockene Hackschnitzel sind ohne große Energieverluste lagerfähig

Reduzierung des Borkenkäferbrutholzes

Borkenkäfer sind in unserem Landkreis nur bei Fichten ein Problem. Holz anderer Baumarten kann ohne zusätzliche Maßnahmen überall längerfristig gelagert werden.



Getrenntes Rücken des Fichtenhackholzes von den anderen Hölzern

Getrenntes Rücken von Fichtenholz

Durch getrenntes Rücken von Fichten und anderem Holz reduziert sich die „problematische“ Holzmenge.

- Meist guter Aufwand-Nutzen-Effekt
- Erhöhter Rücke- und Organisationsaufwand
- Mehr Lagerfläche notwendig



Bereitstellung von Hackschnitzeln - ohne Borkenkäfergefahr!

Durch die wachsende Nachfrage nach Energieholz produzieren immer mehr Waldbesitzer Hackschnitzel. Damit die Gefährdung von Fichtenwäldern durch Borkenkäfer dabei vermieden wird, müssen bei der Lagerung des Hackholzes einige Regeln beachtet werden. Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landau an der Isar hat deshalb Informationen zur gefahrlosen Hackholzlagerung zusammengestellt.



Lösung ohne Dach: Witterungsschutz für frische und trockene Hackschnitzel durch Spezialvlies



Impressum

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Landau a.d.Isar
Bereich Forsten

Anton-Kreiner-Straße 1, 94405 Landau a.d.Isar
poststelle@aelf-ln.bayern.de, <http://www.aelf-ln.bayern.de>
Stand: April 2016

Fast alle Hackschnitzelheizungen funktionieren wesentlich besser, wenn trockene Hackschnitzel verheizt werden.

Die einfachste und kostengünstigste Trocknungsmöglichkeit ist das zu hackende Holz einen Sommer auf einen gut besonnten Lagerplatz zu lagern. Da bei den meisten Hackholzhaufen frisches Fichtenholz enthalten ist, sind diese Haufen optimale Brutmöglichkeiten für Borkenkäfer.

Zum Schutz der umliegenden Fichtenbestände ist die Vermeidung und Bekämpfung der Borkenkäfer gesetzlich vorgeschrieben.



Meist nur mit zusätzlichem Aufwand möglich – natürliche Trocknung des Hackholzhaufens

Hackholzhaufen ohne Käfergefahr lagern

Lagerung 500 Meter vom nächsten Fichtenbestand

- Hackholz kann gefahrlos vortrocknen
- Hoher Rückeaufwand
- Im Landkreis Dingolfing-Landau nur wenige dafür geeignete Plätze

Insektizideinsatz

- Rechtlich gesicherte Vortrocknungsmöglichkeit
- Nicht jeder Lagerplatz ist geeignet (z.B. an Gewässern)
- Absoluter Schutz schwer zu erreichen
- Umweltbelastung
- Teures Verfahren

Häckseln des frischen Holzes

Durch das Hacken des Holzes wird die Borkenkäfergefahr beseitigt. Hackschnitzel können nicht von Buchdrucker und Kupferstecher befallen werden.

Die Lagerung von Hackschnitzeln ist jedoch aufwändiger als die Lagerung des ungehackten Holzes. Denn es ist ein befestigter Boden (Beton, Pflaster) und Schutz vor Niederschlägen notwendig. Am Besten ist eine Lagerung unter Dach



Ohne Insektizideinsatz nur bei frischen Fichten möglich – Häckseln im Wald

Natürliches Trocknen der Hackschnitzel

- Energieverluste durch den Trocknungsprozess
- Gesundheitsgefährdung durch starke Verpilzung
- Bei hohem Blatt- und Nadelanteil nicht möglich (Verkompostierungseffekt)



Lagerung mit hohem Energie- und Wertverlust: frische Hackschnitzel ohne Schutz vor Niederschlägen auf unbefestigten Boden



Gesundheitsgefährdung durch Pilze

