

# Maschinenring

## Zeitung

Neuigkeiten für Mitglieder und Freunde  
des Maschinenrings Wies

**Wir wünschen allen Mitgliedern & Kunden  
ein besinnliches Weihnachtsfest  
sowie ein gesundes & erfolgreiches  
Jahr 2018**



# Liebe Mitglieder!



**W**ieder geht ein Jahr zu Ende und es gilt über das ablaufende Jahr zu resümieren, aber auch den Blick in die Zukunft zu richten.

Nicht nur für den Maschinenring können wir auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken, nein, auch für uns Landwirte war dieses Jahr zumindest in den meisten Bereichen ein Jahr, wie wir es seit längerem nicht gehabt haben.

Abgesehen von den Spätfrostschäden, die vor allem wieder den Obstbau ein weiteres Mal hart getroffen haben, hat es großflächig in unserem Bereich keine besonderen Unwetterereignisse gegeben und wir konnten wieder einmal eine normale bis gute Ernte einbringen. Dazu haben natürlich auch das hervorragende Herbstwetter und die Einsatzbereitschaft der Mitarbeiter und Mitglieder beigetragen, bei denen ich mich aufrichtig bedanken möchte. Auf

Grund der angebotenen Leistungen ist es uns möglich, dass unsere Auftragsbücher ständig voll sind und die Nachfrage in den Bereichen Maschinenring-service und Maschinenringleasing weiter steigen, sodass wir laufend auf der Suche nach neuen Mitarbeitern in beiden Bereichen sind.

Sollte es Interessenten geben, ersuche ich sie, sich in der Geschäftsstelle zu melden, damit wir auch weiterhin schlagkräftig arbeiten können.

Darüber hinaus möchte ich Euch auffordern, für den Maschinenring Werbung in eigenen Reihen zu machen. Informiert die kammerzugehörigen Berufskollegen über das Angebot des Maschinenringes und scheut Euch nicht, Personen einzuladen, Mitglied beim Maschinenring Wies zu werden.

Wir seitens der Geschäftsführung leisten unseren Beitrag dazu mit medialer Werbung, die für große Resonanz sorgt, aber dennoch ist Mundpropaganda die beste Werbung.

Mit Kastanien und Sturm feierten wir am 15. Oktober den Tag der offenen Tür in unserer neuen Geschäftsstelle in Pöfing-Brunn, dazu durften wir neben vielen Mitgliedern auch Gäste aus der gesamten Region begrüßen, die die Gelegenheit nutzten, einen Blick auf

unser Angebot und unsere Arbeiter zu werfen. Einer, der dabei leider das letzte Mal öffentlich in Erscheinung getreten ist, ist unser langjähriger Geschäftsführer Alfred Schlögl, der sich am 31. Dezember 2017 nach 28 Jahren als Leiter der Geschäftsstelle in die wohlverdiente Pension verabschieden wird.

Lieber Alfred, wir wünschen dir für diesen neuen Lebensabschnitt alles Gute und viel Gesundheit, vergiss nicht, uns ab und zu in der Geschäftsstelle zu besuchen.

Da ein Ende immer gleichzeitig auch einen Neuanfang bedeutet, mussten wir die nun freiwerdende Stelle natürlich wieder nachbesetzen, damit die Arbeit in gewohnter Weise fortgeführt wird.

Dazu dürfen wir am 01. Jänner 2018 unsere neue Mitarbeiterin Frau Kremser Irene herzlichst in unserem Team willkommen heißen, wir hoffen auf eine gute Zusammenarbeit und dir viel Freude beim Maschinenring Wies.

Mir bleibt zum Abschluss nur mehr, euch und euren Familien ein ruhiges und besinnliches Weihnachtsfest sowie ein kräftiges Prosit Neujahr 2018 zu wünschen.

**Euer Obmann, Johann Stiegelbauer**



## **Maschinenring Terminavisu Generalversammlung des Maschinenring**

**Wies**

**Unsere  
Generalversammlung  
findet am 9. März 2018  
um 19.00 Uhr  
im Gasthaus Köppl  
in Wies statt!**

**Eine persönliche  
Einladung folgt!**

**Wir bedanken uns im Namen des gesamten  
Maschinenring-Teams bei all unseren Mitarbeitern,  
Dienstleistern und Ausfahrern für die  
gute Zusammenarbeit und wünschen  
ein erfolgreiches neues Jahr 2018!**

**Der Maschinenring Wies**



# Es ist Zeit für eine Veränderung

**Sehr geehrte Mitglieder, Geschätzte Mitglieder des Vorstandes, liebe Sabine, lieber Patrick!**



Mein letzter Arbeitstag eilt mit großen Schritten heran. Per Ende Dezember diesen Jahres werde ich meinen wohlverdienten Ruhestand antreten und mich aus dem Berufsleben zurückziehen. Aber vorher möchte ich mich noch bei Euch liebe Mitglieder für die

vielen Momente bedanken, die ich in 28 Jahren MR-Wies erleben durfte. Es war eine teilweise sehr stressreiche und fordernde Zeit, aber auch eine sehr schöne und spannende.

All die vielen Jahre waren nicht nur beruflich eine Bereicherung sondern durfte ich durch meine Tätigkeit beim MR-Wies auch viele nette Menschen und auch die Gegend näher kennen lernen.

Ein weiterer Dank gilt den Mitgliedern des Vorstandes - Die herausfordernden Diskussionen und Entscheidungen haben mich und hoffentlich auch euch im positiven Sinne geprägt.

Vergelt's Gott natürlich auch an Sabine und Patrick. Euch wünsche ich Gesund-

heit, Zufriedenheit und viel Ausdauer für die kommenden Herausforderungen, die die Landwirtschaft der Zukunft mit sich bringt. Nun sehe ich meinem Abschied mit einem lachenden und einem weinenden Auge entgegen. Zum einen freue ich mich auf meinen Unruhestand, zum anderen werde ich die Zeit beim MR Wies doch sehr vermissen. Mir wird so vieles in guter Erinnerung bleiben.

In diesem Sinne - herzlichen Dank für die angenehme Arbeit und tolle Zeit mit euch!

Alles Gute!

**Euer Alfred Schlögl**

## „Das einzige Beständige ist die Veränderung“



Dieses Zitat trifft auf jeden Fall für das Jahr 2017 zu. Das Wetter hat sich geändert, in der Politik hat sich vieles verändert, die Landwirtschaft befindet sich in einer steigenden Veränderung und auch beim Maschinenring Wies hat sich einiges verändert.

Nun ist es schon mehr als ein Jahr, dass ich im Maschinenring Wies tätig bin. Meiner Meinung nach habe ich mich relativ gut eingelebt und bin sehr zufrieden mit der bisherigen Arbeit und den Ergebnissen. Wir zogen im April diesen Jahres mit unserem Büro von Wies nach Pölfing Brunn, wo wir rasch merkten, dass wir um einiges mehr an Bekanntheitsgrad gewonnen haben. Meine Hauptaufgaben waren im Jahr 2017 die herkömmlichen Arbeiten eines Geschäftsführers, aber auch das Maschinering Service.

**Maschinenring Service:** Wir sind bemüht die Geschäftsfelder Grünraumpflege, Reinigung und Winterdienst weiter auszubauen und zu optimieren. Großen Wert legen wir darauf, unsere Aufträge zu vollsten Zufriedenheit unserer Kunden zu erledigen.

**Grünraumpflege:** Während in privaten Gärten der Erholungswert zählt, sind die Außenanlagen der Unternehmen zugleich eine erste Visitenkarte und Imagerträger in der Öffentlichkeit.

Wir sind auf der Suche nach Mitarbeitern, die vor allem in den Monaten von April bis Oktober bei uns tätig sind und verschiedenste Arbeiten in der Grünraumpflege erledigen. Das Ziel wäre ein eigenes Grünraumteam mit fixer Anstellung und Firmenauto inklusive Werkzeug vom Maschinenring aufzustellen.

**Reinigung:** Der Markt der Gebäudereinigung wächst in den letzten Jahren stetig. Grund dafür dürfte Wandel in der Wirtschaft sein, der weg von der reinen Produktion zur Dienstleistung geht. Unser Maschinenring ist daher bemüht, Reinigungsdienste in sämtlichen Bereichen anzubieten.

**Winterdienst:** Verlässlichkeit und Sicherheit spielen im Winterdienst eine

sehr große Rolle. Die Anforderungen und Qualitätsansprüche unserer Kunden steigen ständig. Als größtes Winterdienst-Unternehmen in der Region nehmen wir die Herausforderungen aber gerne an.

**Blick in die Zukunft:** Da unser Alfred nach 28 Jahren beim Maschinenring Wies nun in den wohlverdienten Ruhestand geht, wird es ein paar kleine Veränderungen geben. Wie bekannt werde ich ab 01.01.2018 nun offiziell die Geschäftsführung übernehmen. Im Büro wird zusätzlich noch eine Arbeitskraft (Irene Kremser) vorrausichtlich für 30 Stunden angestellt, die verschiedenste Bürotätigkeiten erledigen wird. Sabine wird auch weiterhin für euch zu Verfügung stehen und bestmöglich eure Anliegen bearbeiten. Für die Vermittlung von Agrardiensleistungen werde ich in den nächsten Jahren euer Ansprechpartner sein.

Abschließend wünsche ich euch frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2018.

#FAIRNETZT

Unabhängigkeit Zukunftsfähigkeit Effizienz  
MASCHINENRING WIES

**Euer Patrick, 0664/3337787**

## KORVINUS RZ ca. 350



NEU

### Neuer Schwung fürs Höchstgewicht

„KORVINUS ist meine beste Empfehlung für den mittelspäten Maisbereich. Sowohl als Körner- wie auch als energiereicher Silomais!“

## KOMPARES RZ ca. 390



### Sorgt für Begeisterung

„KOMPARES beeindruckt mich mit dem gleichmäßigen, wuchtigen Kolben. Ich empfehle die Sorte als gesunden Körnermais!“

BESTELLAKTION:

6 €\*

\*pro Einheit, inkl. MwSt. nur bis 26.01.2018

	Sorte	Trockenertr. kg/ha	H <sub>2</sub> O%
Johann Schmid 8453 St. Johann/Saggau	<b>KORVINUS</b> DKC4717-DieSonja	15.679 12.855	19,5 23,5
Johann Schmid 8453 St. Johann/Saggau	<b>KOMPARES</b> DKC4717-DieSonja	15.431 12.855	19,3 23,5

► KWS Agrarfachtagung  
Mittwoch 17. Jänner 2018, 19 Uhr, GH Schweinzer, 8403 Lang

Franz Bauer  
Tel.: 0664/300 96 46  
[www.kwsaustria.at](http://www.kwsaustria.at)

ZUKUNFT SÄEN  
SEIT 1856

KWS



Shop

Exklusives Angebot für Maschinenring Mitglieder

# Telefonieren bereits ab € 9,60

Gleiche Grundgebühr - bessere Leistungen!

Der neue Tarif ist da - auch für bestehende Kunden.

		MR-Preis (mtl. Entgelt)
Paket 1GB	inklusive <b>1 GB</b>	<b>€ 9,60</b> inkl. MWSt
Paket 5 GB	inklusive <b>5 GB</b> (limitiert und unlimitiert)	<b>€ 11,40</b> inkl. MWSt
Paket 10 GB	inklusive <b>10 GB</b> (limitiert und unlimitiert)	<b>€ 14,40</b> inkl. MWSt

Die neuen Pakete beinhalten:

Telefonie

- Unlimitiert Minuten Österreich\*  
(alle Netze österreichweit)
- 1.000 SMS

Ausland

- 100 Freiminuten in die EU

\* EU-Roamingminuten unterliegen der jeweiligen EU-Roaming-Regulierungsverordnung.

Weitere Informationen erhältst du auf [shop.maschinenring.at](http://shop.maschinenring.at) oder unter der MR-Telefonie-Hotline: 059060/90303



# Neu im Team!



Arbeitswelt (Lehre bei der Firma Körner in Wies, 8 Jahre Nussmüller KG und danach 21 Jahre bei der Aebi Schmidt GmbH in Schwanberg) musste ich nach einer neuen, beruflichen Herausforderung suchen. Ich nutzte diese Zeit um eine Ausbildung zur Alltagsbegleiterin in Graz zu machen. Die Vorstellung ältere Menschen in ihrem Alltag zu unterstützen und etwas Abwechslung in ihr Leben zu bringen, war eine sehr schöne. Zumal ich meine eigene Großmutter miterleben durfte. Leider hat sich diese „schöne“ Vorstellung nicht in die Wirklichkeit übertragen lassen, aber davon gerne persönlich mehr!

Familie und Zusammenhalt sind mir sehr wichtig. Ich wohne mit meiner Mutter und meiner Schwester in einem großen Haus und obwohl jeder seinen eigenen Bereich hat, genieße ich die gemeinsame Zeit, vor allem am Wochenende, wenn meine Kinder und Freunde

zu Besuch sind. Im September hat mein jüngerer Sohn geheiratet und ich freue mich schon, auch wenn er es nicht gerne hört, auf meine Enkelkinder.

In meiner Freizeit mache ich gerne „nordic walking“. Ich wohne in Aibl und die hügelige Landschaft ist dafür bestens geeignet. Freunde von uns haben einen Buschenschank und wenn „Not am Mann“ ist, dann helfe ich an den Wochenenden mit Vergnügen mit. Natürlich fahre ich auch gerne auf Urlaub und sammle neue Eindrücke. Südafrika wäre eines meiner nächsten Reiseziele. Nun freue ich mich aber auf meine neue Aufgabe beim Maschinenring. Die Chance, die mir gegeben wurde, werde ich mit all meinen Fähigkeiten nutzen.

Ich freue mich auf das Team und wünsche Ihnen und mir eine spannende und freudige Zusammenarbeit und Ihnen allen erholsame Feiertage und ein erfolgreiches neues Jahr 2018!

**M**ein Name ist Irene Kremser. Ich komme aus Eibiswald, bin 51 Jahre alt und Mutter von zwei erwachsenen Söhnen. Die letzten eineinhalb Jahre waren beruflich für mich sehr ernüchternd, denn nach fast 34 Jahren in der

## Etwas zum Nachdenken

**F**ür die Landwirtschaft ist der Traktor ein nicht wegzudenkendes, vielseitig verwendbares Arbeitsgerät, das auch am Wochenende eingesetzt werden darf. Mit dem vermehrten Einsatz der Traktoren und der immer größer werdenden Anzahl der Autos kommt es leider zu einer starken Lärmentwicklung, die vor allem für Ortsbewohner sehr unangenehm und stressig werden kann.

Speziell an den Wochenenden wäre es angebracht, die Geschwindigkeit so zu wählen, dass sich Bewohner nicht durch den Lärm gestört fühlen. Es ist dabei nicht „der“ einzelne Traktor, sondern die Summe der Traktoren, LKW's und Autos, die eine problematische Lärm-Situation erzeugen.

Daher der Appell an alle Fahrer, vor allem auch jene, denen diese Problematik

nicht bewusst ist: Rücksichtnahme ist gefragt! Die Geschwindigkeit im Ortsgebiet anpassen, damit die Lärmbelastung im Rahmen bleibt und erträglich ist. Generell sollten Rücksicht und Respekt gegenüber der Mitwelt auch im Verkehr eine Leitidee sein.

In Sinne „Vorfahrt für Fairness“ wünschen wir euch eine „stille“ Weihnacht...



### *Feiertagsbetrieb beim Maschinenring!*

**In der Zeit vom 23. Dezember 2017 bis zum 1. Jänner 2018 ist das MR-Büro geschlossen. An den Werktagen zwischen Weihnachten und Neujahr ist der Bereitschaftsdienst 0664 /3337787 aber trotzdem erreichbar.**

Fachreise mit dem Maschinenring Wies nach

# Portugal

## Lissabon - Fátima - Porto

Termin: 17. - 23. Juni 2018

Reisebegleitung: Ewald Gaisch



### Maschinenring

Portugal blickt auf eine ruhmreiche Vergangenheit zurück, die Sie in der Hauptstadt Lissabon und Porto spüren werden. Das Land am Atlantik ist reich an Kulturschätzen und bietet sowohl

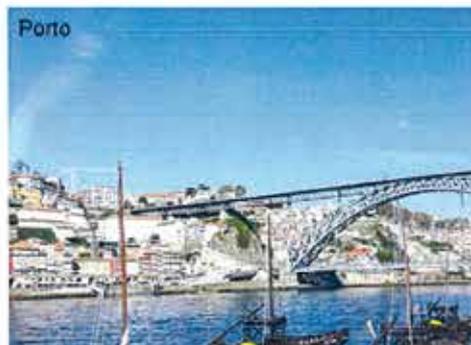
sehr belebte Regionen als auch ursprüngliche Landstriche. Wo Geografie und Klima so unterschiedliche Bedingungen schaffen, gedeiht auch eine vielfältige Baum- und Pflanzenwelt. Lassen Sie sich vom Charme und der Einzigartigkeit Portugals verzaubern. Ein abwechslungsreiches Programm mit interessanten Agrar-Besichtigungen ist garantiert.

#### 1. Tag: Anreise - Lissabon

Treffpunkt am Flughafen Graz und Abflug nach Lissabon. Nach der Ankunft Empfang durch die örtliche, deutschsprachige Reiseleitung. Beginn der Stadtbesichtigung, bei welcher Sie die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt wie die Prachtstraße „Avenida da Liberdade“, den Torre de Belém, das sehenswerte Hieronymusklosters (Außenbesichtigung) sowie den historischen Rossio-Platz und die Cidade Baixa (Unterstadt) kennenlernen. Fahrt zum Hotel im Raum Lissabon und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

#### 2. Tag: Fachprogramm schwarze iberische Schweine - Lissabon

Fahrt durch weitläufige Korkeichengebiete Richtung Évora und Besuch eines Betriebes, wo große Herden von schwarzen iberischen Schweinen im Freien gehalten werden. Anschließend Rückfahrt nach Lissabon und Fortsetzung der Stadtbesichtigung. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.



#### 3. Tag: Sintra - Cabo da Roca - Óbidos - Fachprogramm Äpfel von Alcobaca - Fátima

Erstes Ziel für heute ist Sintra, eine hübsche, von bewaldeten Hügeln umgebene Kleinstadt und ehemalige Sommerresidenz des Königs und des Hochadels. Nach einem kurzen Rundgang Weiterfahrt zum „Cabo das Roca“. Mit seinen steilen Felsklippen ist dies der westlichste Punkt Festlandeuropas. Anschließend weiter nach Óbidos, welcher als einer der malerischsten Orte Portugals gilt und von einer alten Stadtmauer umgeben ist. Aufenthalt und Möglichkeit zur Verkostung der Spezialität „Ginja Likör“ in einer kleinen Schokoladentasse. Anschließend Besuch eines Landesgutes, welches sich unter anderem auf die Produktion der berühmten Äpfel von Alcobaca spezialisiert hat. Weiterfahrt nach Fátima, einem der weltweit bekanntesten Marien-Wallfahrtsorte. Ankunft im Hotel und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

#### 4. Tag: Fátima - Fachprogramm Korkeichen

Vormittags steht Ihnen in Fátima etwas Zeit zur freien Verfügung. Besonders empfehlenswert ist der Besuch der „Basilika Unserer Lieben Frau von Fátima“ mit den Grabmälern der verstorbenen Seherkinder sowie der neuen „Kirche der Heiligsten Dreifaltigkeit“, dem viertgrößten Gotteshaus der Welt mit 8.600 Sitzplätzen. Sie verlassen Fátima Richtung Norden nach Mozelos und besuchen eine renommierte Korkeichenfabrik, wo Sie die Verarbeitung dieses Naturproduktes sehen können. Fahrt zum Hotel im Raum Porto und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

#### 5. Tag: Porto - Douroal - Fachprogramm Weingut

Kurze Fahrt nach Porto. Besichtigung der „heimlichen Hauptstadt“ Portugals und Heimat des Portweines. Sie sehen unter anderem das Wahrzeichen der Stadt, die Spannbogenbrücke „Ponte Dom Luís I“, sowie den Torre dos Clerigos, die Altstadt mit kachelverzierten



Fassaden und die Kathedrale mit romanischer Wehrkirche und vieles mehr. Anschließend Panoramafahrt durch das von Weinbauterrassen gesäumte Dourotal, dem Herkunftsgebiet des Portweins. Besuch eines renommierten Weingutes in besonders schöner Lage mit Verkostung regionaler Portweine. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

**6. Tag: Barcelos - Braga - Guimarães**

Heute besuchen Sie zunächst die Stadt Barcelos, welche durch das Nationalsymbol Portugals, den Hahn von Barcelos, Berühmtheit erlangte. Weiterfahrt nach Braga, das wegen seiner vielen Kirchen und Paläste auch das

„Rom Portugals“ genannt wird. Besichtigung der Kirche „Igreja Bom Jesus do Monte“. Anschließend Besuch von Guimarães, der Kulturhauptstadt Europas 2012 und Geburtsort des ersten portugiesischen Königs Alfonso Henrique. Bis heute ist vor allem die Textilindustrie in dieser Region von Bedeutung. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

**7. Tag: Porto - Heimreise**

Nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen von Porto und Rückflug nach Graz.



**Inkludierte Leistungen**

- Hinflug von Graz nach Lissabon (mit Umstieg)
- Rückflug von Porto nach Graz (mit Umstieg)
- Rundreise im Komfortbus
- Hotelarrangement der Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Betriebsbesichtigungen und Verkostungen lt. Programm
- örtliche, deutschsprachige Fachreiseleitung lt. Programm
- Trinkgeldpauschale für Reiseleitung und Busfahrer

Moser Reisen empfiehlt den Abschluss einer Allianz Global Assistance Reise- und Ferienversicherung:

**NEU!** Nutzen Sie ab sofort unser neues Reiseschutzprodukt mit Storno »All RiskMED«. Versichert sind nun auch Heilkosten für bestehende physische Leiden sowie eine Million Stornogründe, zum Preis von € 75,-.

Reiseversicherung mit Storno »Classic« zum Preis von € 55,-.

(Preis 2017, vorbehaltl. Preispassung 2018)

Reisepreis: € 1.190,-  
 Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 100,-  
 (vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)  
**Pauschalpreis: € 1.290,-**  
 EZ-Aufpreis: € 250,-

Zuzügl. Buchungsgebühr 2% vom Pauschalpreis!  
 Diese entfällt bei Überweisung - oder Barzahlung!

Eine eventuelle Touristensteuer seitens der Hotels wird vom jeweiligen Reisegast an Ort und Stelle eingehoben.

**Buchbar bis: 1. März 2018**

Mindestteilnehmerzahl: 35 Personen.  
**Nachbuchungen:** Da das reservierte Fix-Flugpreiskontingent nur bis zur angeführten Buchbarkeit bzw. bis 3 Monate vor Reisebeginn gültig ist, haben Spätbucher mit Flugzuschlägen zu rechnen!  
 Stand der Tarife, Treibstoffpreiszuschläge, Flughafentaxen und Wechselkurse: 07.09.2017. Die angeführten Preise entsprechen dem Stand der Drucklegung. Da diese laufenden Änderungen unterliegen, werden sie im Rahmen der Restzahlungsvorschriftung zum aktuellen Stand verrechnet! Programm- und Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB1992) Moser Reisen GmbH, die Zahlungs-, Storno- und Flugbeförderungsbedingungen sowie der Reise-Sicherungsschein in der letztgültigen Fassung. Detaillierte Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage unter [www.moser.at/pressum](http://www.moser.at/pressum). Können bei uns angefordert werden bzw. liegen im Büro auf. MOSER REISEN ist gemäß der Reisebüro-Sicherungsverordnung durch eine Bankgarantie der VKB Linz mit der Nummer 10612000 abgesichert. Eintragungsnummer im Veranstalterverzeichnis 1998/0397. Einzelzimmer stehen nur in einem begrenzten Ausmaß (10 % der Zimmeranzahl) zur Verfügung. Zusätzliche Einzelzimmer nur gegen zusätzlichen Aufpreis möglich! Sicherheitshinweis: Wir weisen bezüglich Ihrer gebuchten Reise auf die jeweils aktuellen Informationen des Außenministeriums (Auslandsmagazin) und weisen ausdrücklich darauf hin, dass Moser Reisen keinerlei Haftungen für Folgen von eventuellen Risiken übernimmt. Programmstand: 07.09.2017.  
 Bordverpflegung: Keine bzw. nur minimale (je nach Airline).

**MOSER REISEN**

**4010 Linz, Graben 18**  
 Frau Carmen Dienstl  
 Tel. 0732 / 2240-45. [dienstl@moser.at](mailto:dienstl@moser.at)  
[www.moser.at](http://www.moser.at)

Bitte diesen Abschnitt retournieren:

Verbindliche Anmeldung:	Portugal - Maschinenring Wies	Termin: 17.-23.06.2018
Anmeldung einsenden an:  <b>Moser Reisen</b> zH Carmen Dienstl Graben 18 4010 Linz Tel.: 0732 / 2240-45 Fax: 0732 / 2240-40 <a href="mailto:dienstl@moser.at">dienstl@moser.at</a>	Name (lt. Reisepass): _____ Geb.Datum: _____ Adresse: _____ E-Mail: _____ Tel./Mobil: _____ Versicherung: <input type="checkbox"/> All Risk Med / <input type="checkbox"/> Classic / <input type="checkbox"/> keine <input type="checkbox"/> Einzelzi. (Aufpreis!) / <input type="checkbox"/> Doppelzi. _____ Begleitung _____ Name (lt. Reisepass): _____ Geb.Datum: _____ Adresse: _____ E-Mail: _____ Tel./Mobil: _____ Versicherung: <input type="checkbox"/> All Risk Med / <input type="checkbox"/> Classic / <input type="checkbox"/> keine <input type="checkbox"/> Einzelzi. (Aufpreis!) / <input type="checkbox"/> Doppelzi.	Datum/Unterschrift: _____

Schön Ihre E-Mail-Adresse vorliegt, erhalten Sie Buchungsbestätigung/Reiseunterlagen auf elektronischem Weg. Mit meiner schriftlichen Anmeldung ist die Buchung verbindlich und ich anerkenne für mich und die mit angemeldeten Personen die allgemeinen Reisebedingungen (ARB1992) Moser Reisen GmbH, Flugbeförderungsbedingungen sowie die Versicherungsbedingungen der AGA Reisevorsicherung in ihrer letztgültigen Fassung. Detaillierte Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage unter [www.moser.at/pressum](http://www.moser.at/pressum). Können bei uns angefordert werden bzw. liegen im Büro auf.

# Neuerungen der Sozialen Betriebshilfe

Der Vorstand der SVB hat Ende Juni die Richtlinien zur Sozialen Betriebshilfe geändert. Diese Änderungen sind mit 01.07.2017 in Kraft getreten und gelten für alle Einsätze, also auch solche, die zum genannten Stichtag bereits laufen.

## Die Änderungen im Überblick:

### Leistungsanpassung

Der Stundensatz beträgt nun € 9,50 anstelle von € 8,00. Darüber hinaus werden 80% der anerkannten Gesamtkosten erstattet (bisher 75%). Der Tagsatz für die pauschale Betriebshilfe wurde auf € 34,00 erhöht.

### Einsätze an Sonn- und Feiertagen

Nun werden auch Ernte- bzw. Außenwirtschafts-Arbeiten an Sonn- und Feiertagen abgegolten. Voraussetzung für die Anerkennung solcher Einsätze ist,

- dass sie witterungsbedingt notwendig sind,
- dass ein qualifizierter Helfer aufgrund der Technisierung notwendig ist und
- dass der Einsatz von Maschinen wirtschaftlich ist.

Die Mitarbeit familieneigener Arbeitskräfte ist nicht mehr länger erforderlich.

### Einsatzgrund: Tod von Lebensgefährten

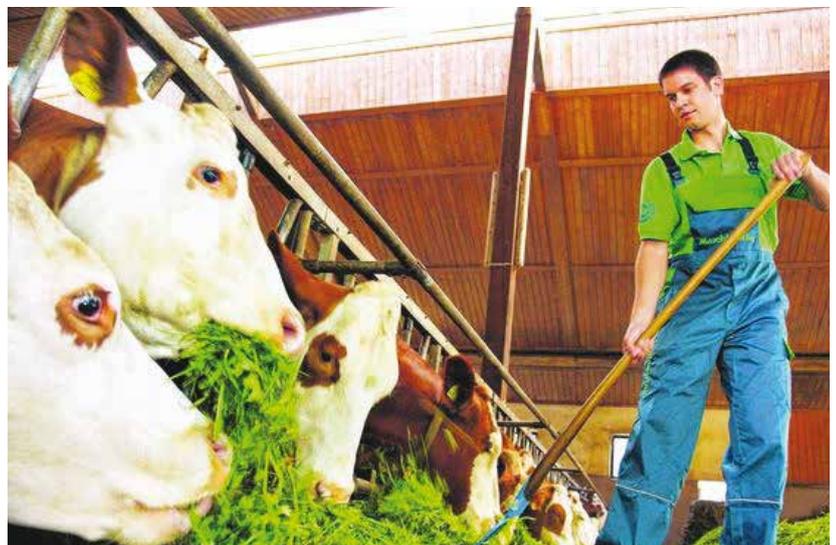
Beim Einsatzgrund Tod besteht nun auch ein Anspruch der/des betriebsfortführenden Lebensgefährtin/ Lebensgefährten. Das Ziel ist die Erhaltung des land- und forstwirtschaftlichen Betriebes.

Unter Betriebsfortführung durch die/den Lebensgefährtin/Lebensgefährten versteht die SVB, dass die/der Lebensgefährte/Lebensgefährtin entweder selbst Erbin/Erbe des Betriebes ist oder von den Erben (Kinder) den Betrieb pachtet. Voraussetzung ist in beiden Varianten, dass mit der/dem Verstorbenen zu deren/dessen Todeszeitpunkt seit 10 Monaten eine aufrechte Hausgemeinschaft bestanden hat.

### Qualifikations-Anforderungen

Es besteht nun auch die Möglichkeit, Gewerbetreibende für die Soziale Betriebshilfe einzusetzen, die das freie Gewerbe der Dienstleistungen für land- und forstwirtschaftliche Betriebe bzw. Holzarbeiten ausüben. Eine Spezialausbildung oder besondere Fähigkeiten sind nicht mehr nötig.

Darüber hinaus ist es möglich, Dienstnehmer einzusetzen. Wenn diese keine Landwirte sind, so kommt dem Maschinenring die Aufgabe der Schulung zu. Auch hier sind ab sofort weder eine Spezialausbildung noch besondere Fertigkeiten notwendig.



# Arbeiten beim Maschinenring

Die Profis  
vom  
Land



Maschinenring

## Deine Vorteile:

- **Abwechslungsreiche Tätigkeit**
- **Arbeit in der Umgebung**
- **Lukratives Nebeneinkommen**
- **Flexible Zeiteinteilung**
- **Kontakt zu anderen Landwirten**
- **Gute Bezahlung**

## Wir suchen laufend motivierte und qualifizierte Personen für:

- **Grünraumpflege**
- **Bauaushilfe**
- **Reinigung**

Bitte im Maschinenringbüro Wies unter  
059 060 646 oder unter 0664/ 33 37 787 melden!

## MR Service

Die Winterdienst Saison hat bereits begonnen und es waren schon einige Einsätze zu fahren. Wir möchten alle Ausfahrer bitten, die Lieferscheine monatlich bis spätestens 2. des Folgemonats verlässlich an die Geschäftsstelle zu übermitteln. Wir wünschen allen Ausfahrern eine unfallfreie Wintersaison!



### Anzeige:

## Ca. 2000 Betonsäulen

7cm x 7cm x 250 cm

**günstig abzugeben!**

**Tel.: 0664-1818747**

### Impressum

Maschinen- und Betriebshilfering Wies  
Hauptstraße 100, 8544 Pöfing-Brunn  
Telefon: 059060 646

### Bürozeiten:

Mo. - Fr.: 8.00 - 12.00 Uhr

Fax: 059060 6946

E-Mail: [wies@maschinenring.at](mailto:wies@maschinenring.at)

Für den Inhalt dieser Zeitung ist der  
MR Wies verantwortlich.

# Wirtschafts- und Agrar Fachkraft im Blickpunkt

Cluster

## NEU: Innovative Maschinenring Ausbildung schafft beste Berufsaussichten.

Auch in der Landwirtschaft gehört die Zukunft vielseitig ausgebildeten Spezialisten mit Kompetenzen in unterschiedlichen Gebieten. Diese landwirtschaftlichen Fachkräfte mit allgemeinen wirtschaftlichen Zusatzqualifikationen auszubilden, ist das Ziel der neuen, österreichweit einzigartigen Maschinenring Ausbildung. 2018 entstehen über 40 Ausbildungsplätze.



Unter dem Schlagwort „**Mehr wissen. Mehr können. Mehr erreichen.**“ führt der zweijährige Ausbildungsweg zur „Wirtschafts- und Agrar Fachkraft“ die Teilnehmer im bezahlten Praxiseinsatz durch die drei Kerngebiete des Maschinenrings. So sammeln die Absolventen jeweils mehrere Monate hindurch praktische Erfahrung in den Feldern Agrar, Service (z.B. Grünraum) und Personal-leasing.

Neben dem Praxisschwerpunkt stehen während der Wintermonate jeweils zehn Wochen Kursausbildung mit Einzel- und Gesamtabschluss auf dem Programm. Dabei erlangen die Trainees vielschichtige Qualifikationen in den Bereichen Tier und Technik, Gartengestaltung und Grünraumpflege. Im Zuge der Ausbildung absolvieren die Teilnehmer einen Schweißkurs, erwerben

handwerkliche Grundkenntnisse, den Staplerschein und den Führerschein E zu B. Die Kurskosten übernimmt zu 100 Prozent der Maschinenring.

Die Ausbildung erfolgt im Rahmen einer fixen Anstellung mit kollektivvertraglich geregeltem Bruttolohn. Auch Jugendlichen, die nicht von einem landwirtschaftlichen Betrieb stammen, eröffnet sich somit der Zugang zur Maschinenring Organisation und zur Arbeit auf landwirtschaftlichen Betrieben. Das Ausbildungskonzept vermittelt den zukünftigen Wirtschafts- und Agrar Fachkräften fundierte Kenntnisse, die sich jederzeit durch ergänzende Kurse ausbauen lassen.

**Die Ausbildung zur Wirtschafts- und Agrar Fachkraft** steht allen interessierten Frauen und Männern offen, die

- mindestens 17 Jahre alt sind,
- den erfolgreichen Abschluss einer landwirtschaftlichen Fachschule bzw. einer höheren landwirtschaftlichen Schule oder einer Lehre im Bereich Handwerk vorweisen können und
- den Führerschein Klasse B besitzen.

Interessierte erhalten Informationen bei ihrem Maschinenring-Standort in den steirischen Regionen.

**Eine Ausbildung,  
drei Vorteile:  
Theorie + Praxis  
+ volles Gehalt  
vom ersten Tag an!**



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



Informationen erhalten Sie bei:  
Agnes Strauss, +43 664 9606140  
agnes.strauss@maschinenring.at  
oder auf [maschinenring.at/waf](http://maschinenring.at/waf)

# Festliches Weihnachts-Menü

## Kastanienschaumsuppe

### Zutaten:

400-500 g gekochte u. geschälte Kastanien  
2 Schalotten oder 1 Zwiebel  
1 EL Butter  
100 ml Weißwein  
500 ml Rindsuppe  
200 ml Schlagobers  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Prise Zimt  
Schnittlauchröllchen

### Zubereitung:

Für dieses Rezept die Zwiebel oder Schalotten klein schneiden. Die gekochten und geschälten Kastanien eventuell halbieren. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Maroni darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Rindsuppe und dem Schlagobers aufgießen und die Kastaniensuppe ca. 10-15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Maronisuppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnuss abschmecken und noch etwas am Herd nachziehen lassen. Die Kastaniensuppe auf Tellern anrichten und mit einer Prise Zimt bestreuen. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.



### Tipp:

Als Garnitur für die Maronisuppe eignen sich gekochte oder gebratene Kastanien, aber auch geröstete Brotwürfel passen gut. Um die Kastaniensuppe sämiger zu machen, kann eine Erdäpfel mitgekocht werden.



**Gutes Gelingen wünscht Euch Sabine**

## Rinderfilet mit Polentasternen und Bohnen im Speckmantel

### Zutaten für 6-8 Personen:

1½ kg Rinderfilet(s)  
500 g Bohnen, möglichst lange, grüne (frisch)  
12 Scheibe/n Speck, durchwachsener, hauchdünn geschnitten  
180 g Polenta, 500 ml Gemüsebrühe  
3 EL Butter  
4 EL Parmesan, geriebener  
Thymian und Rosmarin, einige Zweige  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Braten, 2 Zwiebel(n)  
1 Tomate(n), 100 ml Rotwein  
n. B. Saucenbinder

### Zubereitung:

Das Filet gut salzen und pfeffern, Zwiebeln und Tomaten achteln und alles zusammen mit ein paar Zweigen Rosmarin und Thymian von allen Seiten gut anbraten. Mit ca. 60 ml Rotwein ablöschen. Dann für 30-40 Minuten bei 150°C im vorgeheizten Backofen weiter garen.

Die Gemüsebrühe mit 1 EL Butter aufkochen lassen, die Polenta einrühren und langsam unter ständigem Rühren zu einer festen Masse einkochen. Den Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und glatt streichen. Auskühlen lassen, danach Sterne ausstechen und in der restlichen Butter von beiden Seiten goldgelb braten. Die Bohnen in kochendes Salzwasser geben und 5-8 Minuten kochen, so dass sie



noch bissfest und knackig sind. Sofort in Eiswasser abschrecken. Dann immer ein paar Bohnen mit dem Speck umwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bis alles verbraucht ist und 12 Bohnenpakete daraus entstanden sind. Diese zum Fleisch in den Backofen geben und 10-15 Minuten backen, bis der Speck schön knusprig ist. Das Filet aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Unterdessen den Bratfond passieren, aufkochen lassen, mit dem restlichen Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Abschmecken und bei Bedarf etwas Saucenbinder und Bratensaftwürfel dazu geben.

Das Filet in Scheiben aufschneiden und zusammen mit den anderen Zutaten auf vorgewärzten Tellern servieren.

## Weihnachtliches Schichtdessert

### Zutaten:

500g Mascarpone, 500g griechisches Joghurt  
500g Schlagobers, brauner Zucker nach Geschmack  
4 P. Bourbon-Vanillezucker, 1 TL Vanillepaste  
schwacher ½ Teelöffel Zimt  
ca 250g Biscoff von Lotus (Karamellgebäck)  
einige Eßl. Biscoff-Lotus Karamell-Creme (erhältlich bei Billa)

### Zubereitung:

Alle Zutaten außer den Schlagobers (diesen gesondert aufschlagen und zum Schluß unterheben) verrühren bzw. cremig mixen. Die Karamell-Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zu kleinen Krümmel zerdrücken. Dann schichtweise in Gläser füllen.



**Raiffeisen  
Meine Bank**



---

**Wir sind Ihre Partner  
in allen Geldangelegenheiten!**

**Die Raiffeisenbanken**

**Deutschlandsberg**

**Süd-Weststeiermark**

**[www.raiffeisen.at](http://www.raiffeisen.at)**



**Raiffeisen  
Meine Bank**



**Raiffeisen wünscht eine schöne Weihnachtszeit  
und ein erfolgreiches Neues Jahr.**

[www.raiffeisen.at](http://www.raiffeisen.at)