Ausgabe 1 • Juli 2018

P.b.b. Benachrichtigungspostamt, 8010 Graz, VNr. 05Z036323MÖsterreichische Post AG Info.Mail
Entgelt bezahlt GZ02Z031627M

www.maschinenring.at

Maschinenring Zeitung

Neuigkeiten für Mitglieder und Freunde des Maschinenrings Wies

Die Profis vom Land

Wort des Obmannes

Liebe Mitglieder des Maschinenringes Wies!

Die aktuelle Diskussion über Wasserschutz und -schongebiete ist medial und da vor allem in den landwirtschaftlichen Medien derzeit nicht zu überhören und zu übersehen. Auch wenn wir in unserem Wirkungsbereich nicht direkt davon betroffen sind, weil sich die Problematik in erster Linie auf die Beckenlagen mit Grundwasserreservoiren konzentriert, beteiligt sich der Maschinenring Wies aktiv am Aufbau eines Nährstoffmanagementsystems. Das sogenannte Nährstoffmanagement soll dazu beitragen, den Mineralstoffdüngerbedarf im Pflanzenbau zu senken und im Gegenzug die ohnehin vorhandenen Wirtschaftsdünger, meist ist dies Gülle, zum richtigen Zeitpunkt und effizient einzusetzen. Das Stichwort dabei lautet: Kulturdüngung- dabei werden Pflanzen mit Nährstoffen versorgt, wenn sie sie brauchen- nämlich in der Wachstumsphase.
Um dies zu ermöglichen und die Kapazitäten anzupassen, wird die Errichtung zentraler Güllelager, sogenannter Güllebanken, angestrebt. Für diese Maßnahme werden zur Zeit steiermarkweit die ersten Bedarfserhebungen durchgeführt, die zum Ziel haben, an geeigneten Standorten Lager in entsprechender Größe zu errichten. Die Idee dahinter besteht darin, dass Landwirte mit einem Überschuss an Wirtschaftsdüngern ihre Übermengen in diesen Zentrallagern speichern können. Andere, die einen Düngermittelbedarf haben, können den Dünger aus diesen Lagern entnehmen.
Der Maschinering Wies wird sich diesem Vorhaben anschließen und seine Dienstleistung mit einer zentralen Planung zur Verfügung stellen. Auch die zentrale Ausschreibung von mehreren Einzelprojekten wird die Konditionen wesentlich verbessern.

So hoffen wir, unseren Beitrag dazu zu leisten, den Bauern wirtschaftliches Arbeiten auch zukünftig zu ermöglichen, dabei aber der Schonung der Umwelt gebührender Respekt zu zollen.
wünschen.

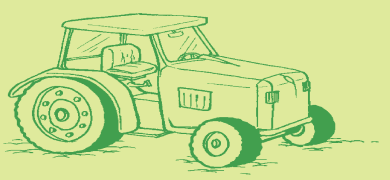
Euer Obmann, Johann Stiegelbauer

PICKERL ab 20.Mai 2018:

NULL-Nachfrist – für wen?

- Für Traktore über 40 km/h
- Für angemeldete Anhänger über 3,5to
- Für LKWs
- Für selbstfahrende Arbeitsmaschinen über 40km/h

Die Nachfrist von 4 Monaten über dem „Pickerlmonat“ gilt daher nur mehr für Traktore bis 40 km/h Bauartgeschwindigkeit!



Die Profis vom Land

Aus der Geschäftsstelle

Geschätzte Maschinenring Mitglieder!

Seit 01.01.2018 bin ich jetzt offiziell Geschäftsführer vom Maschinenring Wies. Der Winter 2017/2018 war nach Jahren wieder „normal" und brachte im Geschäftsfeld Winterdienst die gewohnten Umsätze. **Wir bedanken uns bei den Kunden für die Beauftragung und bei den ausführenden Landwirten für die zeitgerechte Räumung und Streuung.**
Das unbeständige Wetter im Frühjahr 2018 mit kräftigen Regengüssen brachte heuer schon so manchen Landwirt zum Verzweifeln. Nichts desto trotz haben wir den Anbau gemeistert und derzeit wächst und gedeiht es. Aber auch für die Grünlandbauern brachte das heurige Frühjahr einige neue Herausforderungen. Der Boden war nass und dadurch nahezu unbefahrbar.
Betriebshelfervermittlungen werden immer mehr zu Herausforderung. Wir im Büro geben unser Bestes alle Bedürfnisse und Anliegen so gut wie möglich zu erledigen.
Somit wünsche ich noch einen schönen und ertragreichen Sommer.

Euer Patrick, 0664/3337787

Modernisieren und Renovieren

So viel Energiespar-Potenzial steckt in Ihrer Immobilie.

Seit Jahren steigen Heiz- und Betriebskosten und verringern so den monatlichen finanziellen Spielraum. Dabei steckt in jeder Immobilie Potenzial an Energiesparmaßnahmen. Mit der richtigen Dämmung der Wände, einer ausreichenden Isolierung der Fenster und Türen und einer optimalen Belüftung und Klimatisierung gibt es viele Möglichkeiten, Energie und somit auch bares Geld zu sparen.

Richtig isolieren
Fenster und Türen weisen bei Immobilien häufig Wärmebrücken auf. Die Oberflächen kühlen schnell aus und Wasser kondensiert an den Innenflächen. Die Folge sind Schimmelpilze. Mit modernen Baustoffen und Techniken, wie beispielsweise einer speziellen Verglasung, reduzieren Sie Ihre Wärmeverluste.

Optimal lüften
Damit Schimmelpilze keine Chance haben, kommt es auch auf richtiges Lüften an. Beim Lüften tauschen Sie warme Raumluft gegen kalte Frischluft. Je länger Sie lüften, desto mehr Energie benötigen Sie, um die Luft in Ihren Räumen wieder aufzuheizen. Lüften Sie darum häufiger stoßweise. So kühlen Luft und Wände nicht so schnell ab. Professionelle Lüftungsanlagen tauschen die Luft aus, ohne dass Wärme verloren geht.

Wärmebrücken aufdecken
Wärmebilder zeigen die energetischen Schwachstellen Ihrer Immobilie auf. Eine Kamera erfasst die Wärmestrahlen und stellt diese zu einem farblichen Bild (Thermogramm) zusammen. Kalte Oberflächen werden in Blautönen, warme Oberflächen in Rot-Gelb-Tönen dargestellt. Eine Temperatur-Skala hilft bei der Bewertung der Schwachstellen.

Welche alternative Energiequelle können Sie nutzen?
Klima- und Umweltschutz sind Themen, die derzeit stärker denn je im Fokus stehen; erneuerbare Energien und die damit verbundene Technik sind auf dem Vormarsch. Insbesondere die Solarenergie (Photovoltaik) bietet sowohl für Privathaushalte als auch für landwirtschaftliche Betriebe oder Unternehmen zusätzliche Einnahmequellen.

Dir. Egon Klinger
03465/2203-0
egon.klinger@rb-38056.raiffeisen.at

Wir ermöglichen Ihnen den Schritt in eine „grüne Zukunft" durch eine für Sie maßgeschneiderte Finanzierung und erstellen Ihnen sehr gerne ein persönliches Konzept passend zu Ihrem geplanten Vorhaben.

Das war unsere Kräuterwanderung

Auch heuer fand wieder die Maschinenring-Kräuterwanderung unter der Leitung von unserem Pflanzenexperten Norbert Griebl statt.

Bei schönem Wetter ging es dieses Jahr vom vereinbarten Treffpunkt in Hollenegg weg zur Wolfgangi-Kirche. Durch sein großes Interesse und Wissen über Pflanzen konnte uns Norbert alles über Herkunft, Namensgebung und Wirkung der verschiedensten heimischen Heil- aber auch Giftpflanzen erklären. Einige genießbare Pflanzen wurden auch verkostet, wobei man sehen kann, dass es sehr viele essbare Pflanzen in unserer Region gibt.
Nach einer stärkenden Rast beim Gasthaus Gregorhansl ging es dann auch schon wieder heimwärts.
Ein großes Dankeschön nochmals an Norbert und an alle Teilnehmerinnen.

beratung & service
SOZIALVERSICHERUNGSANSTALT DER BAUERN
www.svb.at

Sprechtage 2018 der SVB finden in der **Bezirkskammer für Land-und Forstwirtschaft in Deutschlandsberg** und im **Marktgemeindeamt Eibiswald jeweils von 8:00 bis 12:00 Uhr statt.**

Bezirkskammer: 13. Juli, 10. August, 14. September, 12. Oktober, 9. November, 14. Dezember

Marktgemeinde: 5. Juli, 2. August, 6. September, 4. Oktober, 6. Dezember

Bitte nehmen sie alle für die Beratung nötigen Unterlagen zum Sprechtag mit!

Die Profis vom Land

Impressum:
Maschinen- und Betriebshilfering Wies
Haupstraße 100, 8544 Pölfing-Brunn
Telefon: 05 9060 646, Fax: 05 9060 6946
Bürozeiten: Mo. – Fr.: 8.00 – 12.00 Uhr
E-Mail: wies@maschinenring.at • Für den Inhalt dieser Zeitung ist der MR Wies verantwortlich.
Layout: Werbeagentur Kosjak, Pölfing-Brunn,
Druck: Simadruck Deutschlandsberg

Maschinenring

Rückblick Generalversammlung 2018

Bei unserer jährlichen Generalversammlung, die am 09. März beim GH Köppl statt fand, konnte eine große Anzahl von Mitgliedern und Ehrengästen begrüßt werden und es durfte erfreulicherweise über eine durchaus positive Entwicklung in allen Geschäftsfeldern berichtet werden!
Nach erfolgreichen Zahlen, Fakten und Daten folgte heuer ein Vortrag von der Sozialversicherungsanstalt der Bauern von Frau Fleck Ilse.
Den humoristischen Abschluß machte wieder unser „Elektro-Pepi“.

Unser Alfred ging in den wohlverdienten Ruhestand

Seit 1. Jänner 2018 ist unser **Schlögl Alfred** nach über 29 Jahren als Geschäftsführer des Maschinenringes Wies in den wohlverdienten Ruhestand getreten. **Wir, das Büro des MR Wies und der gesamte Vorstand bedanken uns herzlichst für die langjährigen Dienste und wünschen unserem Alfred alles Gute sowie einen schönen und geruhsamen Ruhestand!**

Auch Bundesobmann des MR Österreich, Johann Bösendorfer und Landesobmann des MR Steiermark, BKO Josef Wumbauer stellten sich als Gratulanten ein!

WICHTIG! Abgabe Service -Lieferscheine

Fristgerecht melden!
Aufgrund der steigenden Außenprüfungen seitens der Finanzpolizei und BUAK ist es sehr wichtig, mindestens einen Tag bevor Dienstleistungen bei Firmen, Privatkunden oder aber auch Gemeinden erbracht werden, mit mir Kontakt aufzunehmen. Damit kann von meiner Seite gewährleistet werden, dass die Anmeldung bei der GKK fristgerecht erfolgt. Ist das nicht der Fall und es kommt zu einer positiven Kontrolle seitens der Finanzpolizei, müssen alle negativen Folgen der Schwarzarbeit selbst getragen werden. Eine Nachmeldung bei der GKK ist NICHT möglich!

Lieferscheine zeitgerecht abgeben!
Damit ich eine pünktliche Abrechnung durchführen kann , bitte ich euch, die Lieferscheine bis spätestens zum 2. des Folgemonats im Maschinenring Büro abzugeben. Bei verspäteter Abgabe können gewerbliche Lieferscheine nicht mehr abgerechnet werden!
Ich freue mich über deine persönliche Abgabe bei mir im Büro. Die Übermittlung ist ebenso per Fax unter 059060 6946, per Post oder per Mail unter irene.kremser@maschinenring.at möglich!

Datenänderungen bekannt geben!
Sämtliche Betriebsdatenänderungen wie z.B. Bankwechsel, Kontoänderung, Betriebsübergaben, Betriebsauflösung etc. sind bitte unverzüglich im Maschinenring Büro bekannt zu geben.

EURE IRENE

Kleinanzeige

Reine Hühnergülle oder reiner Hühnermist
ohne Einstreu (ca. 100m³)

Moser Peter
Tel.: 0664/43 36 220 oder oder 03466/42 549

Shop

Der Maschinenring Tarif MR-Telefonie! im Netz von A1

Exklusives Angebot für Maschinenring Mitglieder

Telefonieren bereits ab € 9,60

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

Für Aufenthalte außerhalb der EU können jederzeit A1 Grenzenlos Pakete kostenpflichtig aktiviert werden.

Weitere Informationen erhältst du auf **shop.maschinenring.at** oder unter der **MR-Telefonie-Hotline: 059060/90303**

Die Profis vom Land

Maschinenring

Gutes aus der Region

Käferbohnen-Cremesuppe

Zutaten:

- 300 g Käferbohnen
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Estragon (frisch)
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Apfel
- 800 ml Hühnersuppe
- 150 ml Schlagobers
- 1 Msp. Piment
- 6 Scheiben Speck
- 3 EL Apfelessig
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Käferbohnensuppe die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Das Wasser abgießen und die Bohnen mit frischem Wasser bedecken. Mit einem Zweig Thymian und Estragon weich kochen, abgießen und zur Seite stellen. Etwa 20 schöne Bohnen als Garnitur für die Suppe heraussuchen. Die restlichen Kräuter mit Küchengarn zusammenbinden. Schalotten, Knoblauch und Apfel schälen und kleinwürfelig schneiden. In 3 EL Sonnenblumenöl glasig anschwitzen, Bohnen, Kräuter und Piment dazugeben und mit dem Essig ablöschen. Suppe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter entfernen und das Obers unterrühren. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken. Den Speck im Backrohr bei 160 °C ca. 12 Minuten knusprig braten, auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Die Suppe vor dem Servieren mit dem Stabmixer nochmals schaumig mixen und mit den restlichen Bohnen in einem tiefen Teller anrichten. Die Käferbonhnensuppe mit einigen Tropfen Sonnenblumenöl und Speck garnieren.

Rezept zur Verfügung gestellt von Naturprodukte Imhof in Freidorf bei St. Peter i. S.

Leckerer Zwiebelrostbraten

Rindfleisch regional erhältlich, unter anderem auch bei unserem Geschäftsführer Patrick Verhonig

Zutaten für 6 Personen:

- 6 Scheibe/n Beiriedschnitten, Fettrand einschneiden
- Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 240 g Butter
- 1.500 g Zwiebel(n), weiße
- 3 TL Tomatenmark
- 300 ml Wein, weiß (vorzugsweise von unseren Weinbauern aus der Region)
- 1.500 ml Rinderbrühe
- 1 TL Majoran
- Aceto balsamico (mindestens 10 Jahre gereift)
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Zunächst für die Sauce die Hälfte der Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in der Hälfte der Butter unter Rühren hell braten. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und fast völlig einkochen lassen. Die Rinderbrühe in vier Portionen nacheinander angießen, dabei die Flüssigkeit jeweils unter Rühren fast völlig einkochen lassen. Die Sauce sollte schön sämig sein. Mit Salz, Pfeffer, Majoran sowie einem kräftigen Spritzer Balsamico würzen. Inzwischen die restlichen Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und frittieren, dann auf Küchenpapier legen. Die Fleischscheiben plattieren und den Fettrand mehrfach einschneiden. Die Scheiben salzen, pfeffern und in Öl anbraten. Die restliche Butter zufügen und die Beiriedschnitten bei nicht zu starker Hitze leicht rosa braten, dabei immer wieder mit dem Fett beschöpfen. Den Zwiebelrostbraten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce umgießen und mit Röstzwiebeln belegen.

Die perfekte Beilage: Spätzle oder Bratkartoffeln mit Bohnen im Speckmantel

Für unser

Steirisches Schilcherdessert,

verwenden wir regionalen Schilcher unserer Weinbauern vom **Maschinenring Wies.**

Zutaten:

- 4 Dotter, • 80 g Zucker
- 20 g Vanillezucker, • 250 ml Schilcher
- frische Weintrauben

Zubereitung:

Für den **Weinschaum** die Eidotter mit Zucker cremig rühren. Den Schilcher dazugeben und über Dampf im heißem Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Der Weinschaum darf aber nicht kochen, sonst gerinnt die Masse! Ist der Weinschaum aufgeschlagen, sogleich warm servieren oder aus dem Wasserbad herausnehmen und so lang weiterrühren bis der Schaum erkaltet ist. Ansonsten kann es passieren, dass der Weinschaum wieder in sich zusammenfällt. Frische,mit Honig und Weinbrand marinierte Weintrauben halbieren und in Dessertschalen vorbereiten. Den Weinschaum darübergießen & servieren! Steirische Weinbeißer dazureichen!

Steirische Weinbeißer

Zutaten:

- 6 Eiklar, • 200 g Kristallzucker
- 200 g glattes Mehl, • 200 g ganze Walnüsse
- (50 g zerlassene Butter)

Zubereitung:

Für dieses Rezept die Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Das Mehl hinzusieben und unterrühren. Zum Schluss die ganzen Walnusshälften und eventuell zerlassene Butter unter den Teig heben. Den Nuss-Zwieback in eine bebutterte und bemehlte Kastenform füllen und bei 180° ca. 20-30 Minuten im Rohr backen. Den Zwieback herausnehmen und auskühlen lassen. Am nächsten Tag den Zwieback am besten mit einer Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden und bei 170°C ca. 6-8 Minuten im Backrohr trocknen lassen, so dass der selbstgemachte Zwieback schön knusprig wird.

Gutes Gelingen wünscht Euch Sabine

Raiffeisen
Meine Bank

Wir sind Ihre Partner in allen Geldangelegenheiten!

Die Raiffeisenbanken

Deutschlandsberg

Süd-Weststeiermark

www.raiffeisen.at