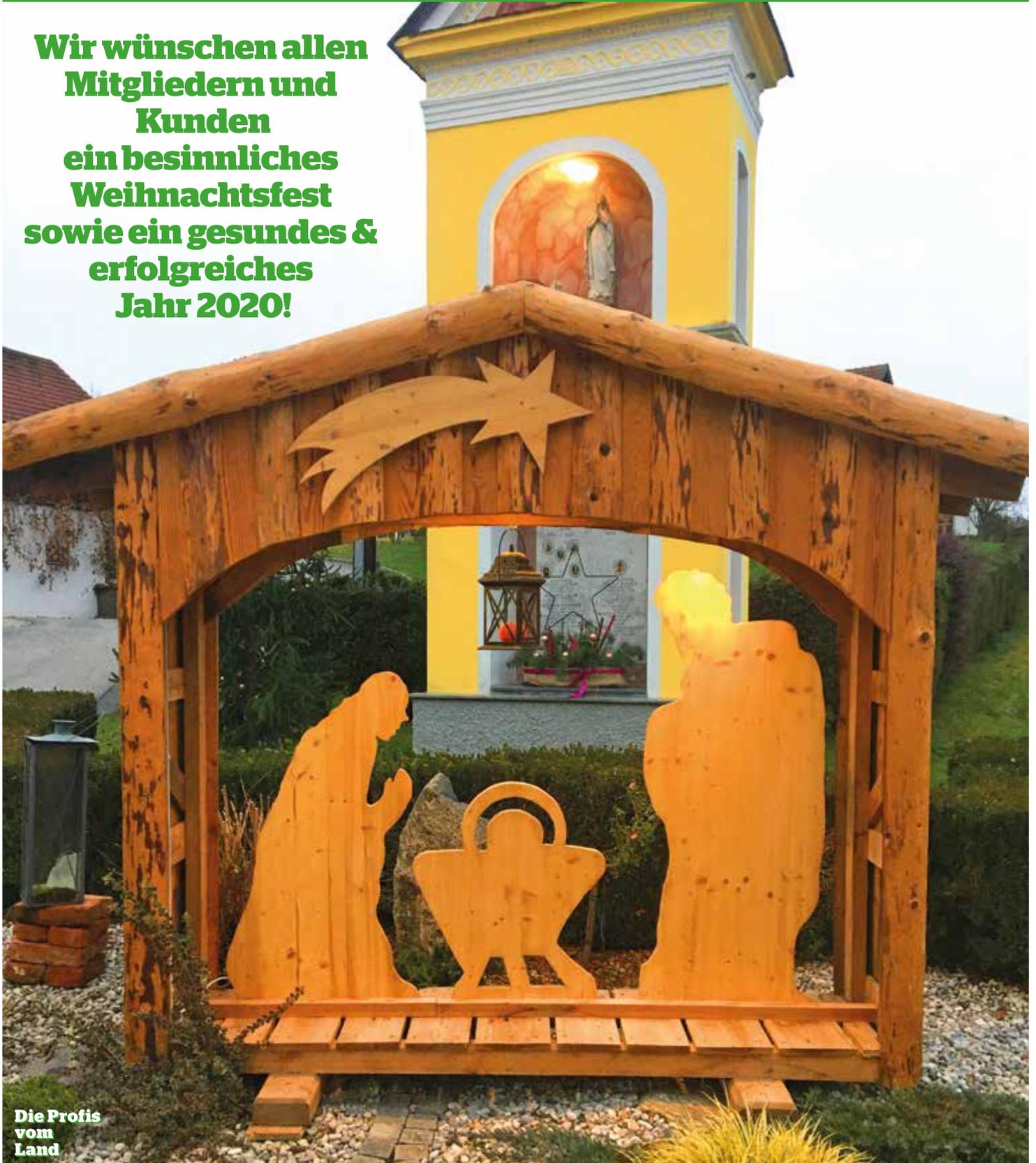


Maschinenring

Zeitung

Neuigkeiten für Mitglieder und Freunde
des Maschinenrings Wies

**Wir wünschen allen
Mitgliedern und
Kunden
ein besinnliches
Weihnachtsfest
sowie ein gesundes &
erfolgreiches
Jahr 2020!**



Wort des Obmannes



Geschätzte Mitglieder des Maschinenringes Wies!

Das Jahr 2019 ist zu praktisch zu Ende, viel ist geschehen, viel hat sich verändert, aber unser Blick ist schon in die Zukunft gerichtet. Denn das Jahr 2020 wird wieder vielfältige Herausforderungen mit sich bringen, die wir mit Sicherheit erfolgreich meistern werden. Auch der Maschinenring Wies ist vorbereitet auf die Arbeit des nächsten Jahres.

Alleine um den Agrarsektor effizienter abzudecken zu können und die vorhandenen Ressourcen besser einzusetzen, wurde mit 1. Dezember Franz Florian als neuer Mitarbeiter im Team des Maschinenringes aufgenommen und wird den landwirtschaftlichen Betrieben bei der Planung ihrer Arbeit zur Verfügung stehen. Als einer seiner ersten Erfolgsschritte war es, unsere vorhandene Steinklaubmaschine soweit zu vermitteln, dass sie im nächsten Jahr bereits 60 Stunden ausgebucht ist. Sonach sollten die notwendigen 100 Betriebsstunden pro Jahr durchaus erreichbar sein und damit ein kostendeckender Betrieb ermöglicht werden.

Auch ein weiteres Thema wird uns im nächsten Jahr begleiten. Herbizide mit dem Wirkstoff Glyphosat werden uns über kurz oder lang nicht mehr zur Anwendung zur Verfügung stehen. Wie zu erwarten, wird es von Seiten der chemischen Industrie Nachfolgeprodukte

geben. Diese Information ist aus unbestätigten Quellen bereits durchgedrungen. Selbstverständlich werden wir dabei aber auch davon ausgehen müssen, dass die Entwicklung und Zulassung solcher Pflanzenschutzmittel dementsprechende Kosten verursacht, die in weiterer Folge auf die Preisgestaltung der Herstellerfirmen Einfluss nehmen werden. Das bedeutet, dass diese Herbizide relativ teuer sein werden und wir damit aus umweltschutztechnischen sowie finanziellen Gründen von vorneherein angehalten sind, Herbizide nur im unbedingt notwendigen Ausmaß einzusetzen.

Abschließend möchte ich es nicht verabsäumen, euch allen ein frohes und friedliches Weihnachtsfest sowie einen erfolgreichen und gesunden Start ins neue Jahr 2020 zu wünschen.

Euer Obmann Johann Stiegelbauer



Maschinenring

Terminavisos Generalversammlung des Maschinenring Wies

Unsere
Generalversammlung
findet am Freitag,
dem 21. Februar 2020
um 19 Uhr
im Gasthaus Krenn,
Karpfenwirt in St. Martin i.S.
statt.

Eine persönliche
Einladung folgt.



Feiertags- betrieb beim Maschinenring!

In der Zeit vom
**24. Dezember 2019 bis zum
1. Jänner 2020**
ist das MR-Büro geschlossen.

An den Werktagen zwischen
Weihnachten und Neujahr
ist der Bereitschaftsdienst
aber trotzdem
erreichbar.

Impressum:

Maschinen- und Betriebshilfering Wies Hauptstraße 100, 8544 Pölfing-Brunn
Telefon: 05 9060 646, Fax: 05 9060 6946

Bürozeiten: Bürozeiten: Mo. - Do.: 7.00 - 15.00 Uhr, Fr.: 7.00 - 12.00 Uhr
Fax: 059060 6946 • E-Mail: wies@maschinenring.at

• Für den Inhalt dieser Zeitung ist der MR Wies verantwortlich.

Layout: Werbeagentur Kosjak, Pölfing-Brunn, www.werbung-kosjak.com

Druck: Simadruk Deutschlandsberg

Aus der Geschäftsstelle



Liebe Mitglieder!

Das Jahr 2019 neigt sich dem Ende zu und wir als Maschinenring können dies mit einem weinenden und einem lachenden Auge betrachten.

Im Agrarbereich war das Jahr wieder

mit allen Problemen ausgestattet, sei es mit langanhaltenden Niederschlägen, extremer Hitze oder heftigen Unwettern.

Im gewerblichen Bereich können wir erfreut auf ein sehr arbeitsintensives Jahr zurückblicken. Wir haben sehr viele Neukunden gewonnen, sei es im Bereich Grünraumpflege, Baumabtragungen oder in der Reinigung. Im Frühling, Sommer und Herbst stellte sich heraus, dass wir durch unseren neuen Firmenbus immer mehr an Bekanntheitsgrad gewinnen konnten.

Wir sind laufend auf der Suche nach verlässlichem, gutem Personal und daher auch die Bitte an euch, wenn ihr jemanden wisst, der Arbeit sucht, bitte schickt ihn zu uns.

Da es in der Landwirtschaft immer schwieriger wird, möchte ich als Maschinenringgeschäftsführer den Landwirten wieder mehr Unterstützung bieten. Durch die Anstellung von Herrn Florian Franz haben wir, so glaub ich, die passende Person für den Agrarbereich gefunden, der euch mit seiner Berufserfahrung und seinem Wissen in der Landwirtschaft und Technik sicher eine große Hilfe sein wird.

Mit Zuversicht blicke ich 2020 entgegen und hoffe auf eine weitere gute Zusammenarbeit mit unseren Mitgliedern, Dienstleistern und Kunden. In diesem Sinne wünsche ich frohe Weihnachten und viel Erfolg im neuen Jahr 2020.

Euer Patrick



Das Maschinenring-Team
wünscht ein frohes
Weihnachtsfest und
bedankt sich für die gute
Zusammenarbeit.
Viel Glück und Erfolg
im neuen Jahr!



Maschinenring

Das war unsere Kastanienbraten

Auch heuer fand wieder das Kastanienbraten des Maschinenringes statt.

Bei schönstem Herbstwetter konnte der Maschinenring auch heuer wieder viel Besucher zum traditionell gewordenen Kastanienbraten begrüßen. Es freute uns, dass so viele Mitglieder und Freunde der Einladung gefolgt sind um ein paar gemütliche Stunden bei super gebratenen Kastanien und frischen Sturm zu verbringen.

Ein großes Dankeschön geht an den **Weinbaubetrieb Jauk Christian und Melanie** und auch an unseren **Kastanienbrater Zeck Mathias**, die jedes Jahr bereit sind uns zu unterstützen und tatkräftig mitzuhelfen!



Ankauf einer Kreiselegge

Die Landwirtschaft ist immer im Wandel der Zeit und immer mehr Leistung und Zeitdruck ist gefragt. Es werden immer neue Anforderungen gestellt. Für uns im Maschinenring ist es immer eine neue Herausforderung, uns diesen Anforderungen zu stellen und auch Zukunftslösungen zu finden.

Durch die Fruchtfolge, aber auch durch die Zunahme von Zwischenfrucht-Anbau mit den verschiedenen Varianten kann die Kreiselegge zur Einarbeitung verwendet werden und top Arbeiten erzielen.

Da immer mehr Schlagkraft gefragt wird und die Anfrage nach einer hohen maschinellen Lösung gestiegen ist, hat sich

der MR Wies entschlossen, eine Kreiselegge der Marke Rotoland mit einer Arbeitsbreite von 5 Meter anzukaufen. Die Kreiselegge ist bei Neuhardt Karl-Heinz in Freidorf 22, 8542 St.Peter i.S. unterge-

bracht! Karl-Heinz erledigt auch die Wartung. Die Kreiselegge ist mit einem Zapfwellenzähler ausgestattet und wird in Stunden abgerechnet. Bei Interesse bitte unter **0664/2227787** melden.



Rotoland Kreiselegge 5 Meter

Neuer Agrarkundenbetreuer



Liebe Mitglieder!
Ich darf mich Ihnen als zukünftiger Agrarkundenbetreuer des Maschinenring Wies kurz vorstellen.

Mein Name ist **Florian Franz** und ich bin 23 Jahre alt. Ich bin in der Gemeinde Sankt Johann im Saggautal auf einen Bauernhof aufgewachsen. Schon als Kind wurde mir bewusst wie wichtig die Landwirtschaft und auch die Erhaltung des elterlichen Betriebes und deren Partnern sowie der Maschinenring ist.

Nach der Hauptschule in Großklein wechselte ich für 3 Jahre an die landwirtschaftliche Fachschule Hafendorf in Kapfenberg, wo ich den landwirtschaftlichen Fachar-

beiter mit gutem Erfolg erzielen konnte. Nach 6 Monaten Bundesheer in Strass absolvierte ich 6 Monate lang einen Lehrabschlusskurs zum Maschinenbautechniker als 2.ten Beruf in der landwirtschaftlichen Fachschule Hafendorf, wo ich die Lehrabschlussprüfung mit guten Erfolg abschließen konnte. Danach konnte ich bei einem landwirtschaftlichen Lohnunternehmen Erfahrungen sammeln und sehr viel für meine weitere Zukunft lernen. Im selben Jahr begann ich noch mit der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Meister, den ich für 3 Jahre immer über die Wintermonate absolvierte und mit Erfolg abschließen konnte.

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten am elterlichen Betrieb, wobei meine volle Leidenschaft dem Ackerbau gilt.

Seit ich denken kann, lebe ich mit Leib und Seele für die Land- und Forstwirtschaft. Meine Ziele im Maschinenring sind viele Fachveranstaltung und auch Flurbereinigungen mit den Zielgruppen Pflanzenschutz, Düngung und auch Humusaufbau zu organisieren, denn der Boden ist unsere Grundlage in der Landwirtschaft, dem wir

zu wenig Beachtung schenken. Aber auch der Pflanzenschutz wird ein immer heikleres Thema, da immer mehr Wirkstoffe verboten werden und man sollte schon wissen, welches Pflanzenschutzmittel man braucht, damit es dementsprechend gegen diese Unkräuter, welche sich im Acker befinden, eine Wirkung hat. Aber auch die Düngung sollte in den Fokus rücken. Der Maschinenring betreibt sehr intensiv das Projekt Nährstoffmanagement und bietet eine interessante Untersuchung an, um zu wissen, welche Nährstoffe sich in der Gülle befinden, denn z.B. zu viel Stickstoffdüngung betreibt Humusabbau! Deswegen ist es durchaus wichtig entsprechend der bestehenden Kultur zu düngen.

Sehr am Herzen liegt mir auch eine gute Zusammenarbeit mit den Mitgliedern und Kunden. Ich bin in Zukunft unter der **Tel. Nr. +43 664/2227787** erreichbar.

Ich bin überzeugt, gut ins Team des MR Wies zu passen und stelle mich seit 01. Dezember 2019 freudig den neuen Herausforderungen.

Liebe Mitglieder der Mahl & Mischgemeinschaft



Das Jahr ist wie im Flug vergangen und wir gehen mit Riesenschritten auf Weihnachten und dem Jahresende zu. Bei der Mahl- und Mischgemeinschaft geht ein spannendes Jahr zu Ende! Der Mischwagen ist sehr gefragt und die Auslastung überschritt im Oktober und November die Vorjahresmenge um 12%. Die gestiegenen Schweinepreise und die günstigen Preise für Getreide sorgen für volle Ställe und Silos. Viele von ihnen werden das bei der Anmeldung merken, da es zwei

bis drei Tage im Voraus fast keine Termine mehr gibt. Bitte melden sie sich daher rechtzeitig an um am gewünschten Termin mischen zu können!

Weiteres möchte ich euch bitten sich rechtzeitig abzumelden falls am vereinbarten Tag nicht gemischt werden kann. Anfahrten wo nicht gemischt wird, müssen im Sinne der Solidarität ausnahmslos verrechnet werden!

Die Umstellung auf Zeitabrechnung hat bei vielen Mitgliedern durchaus positive Rückmeldungen ausgelöst und Mithilfe sowie sorgfältige Vorbereitungen werden dadurch belohnt.

Die Erlöse decken sich sehr gut mit der ehemaligen kg-Abrechnung wodurch der Mischpreis vermutlich so beibehalten werden kann.

Mit Jahresende wird uns unser langjähriger Mischwagenfahrer Thomas Gaich verlassen. Thomas hinterlässt natürlich

eine große Lücke in unserem Team und wir sind bereits dabei einen weiteren neuen Fahrer einzuschulen.

Ich möchte mich auf diesem Wege beim Thomas sehr herzlich für seinen Einsatz bedanken und ihm alles Gute für seine weitere berufliche Laufbahn wünschen!

Weiteres bedanken möchte ich mich bei den Verantwortlichen vom Maschinenring für die sorgfältige Geschäftsführung, den Fahrern für die gute Arbeit sowie meinen Vorstandsmitgliedern für die Teilnahme und Mitarbeit bei unseren Sitzungen.

Abschließend wünsche ich Ihnen und Ihren Familien noch eine besinnliche Adventzeit, ein frohes Fest und alles Gute und viel Gesundheit für 2020!

**Herzlichst Euer Obmann,
Peter Haring**

Shop

Exklusives Angebot für Maschinenring Mitglieder



Telefonieren bereits ab € 9,60

	MR-Preis (mtl. Entgelt)
Paket 5 GB inklusive 5 GB (limitiert und unlimitiert)	€ 9,60 inkl. MWSt
Paket 10 GB inklusive 10 GB (limitiert und unlimitiert)	€ 12,00 inkl. MWSt
Paket 20 GB inklusive 20 GB (limitiert und unlimitiert)	€ 14,40 inkl. MWSt
Paket 50 GB inklusive 50 GB (limitiert und unlimitiert)	€ 27,60 inkl. MWSt

Die 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.

Für die Schweiz steht gesondert ein **max. 100 MB** Paket automatisch und kostenfrei zur Verfügung. Für weitere Informationen und zur Freischaltung melde dich bei uns unter 059060 646.



Weitere Informationen erhältst du telefonisch unter **059060 646** oder per E-Mail an wies@maschinenring.at

Die Profis
vom
Land



Not kennt keine Saison

Bauern  für Bauern
Die Maschinenring Hilfsaktion

Seit Beginn der Aktion „Bauern für Bauern“ im Jahr 2007 konnte mehr als 200 notleidenden bäuerlichen Familien mit insgesamt 787.000 Euro geholfen werden, z. B.:

- bei Ausfall des Betriebsführers im Krankheits- oder Todesfall,
- bei Rehabilitationsmaßnahmen nach Unfällen,
- bei der psychologischen Begleitung in Krisensituationen,
- beim Aufbau von Infrastruktur nach Brand oder Naturkatastrophen,
- bei der Sicherung der Ausbildung der Kinder.

Bitte
helfen Sie
mit Ihrer
Spende!

Der Maschinenring Österreich bittet wieder um Ihre Unterstützung, um in Not geratenen Bauernfamilien zu helfen.

Jetzt auch einfach online spenden unter:
www.bauernfuerbauern.at

www.maschinenring.at

Konto: Bauern für Bauern | IBAN AT363400000002680700 | Raiffeisenlandesbank Oberösterreich | BIC: RZOOAT2L

Ein Antrag auf Unterstützung kann von jeder Bäuerin bzw. jedem Bauern aus Österreich gestellt werden. Die Mitgliedschaft beim Maschinenring ist dafür NICHT Voraussetzung.



Ihre Spende an „Bauern für Bauern“
ist steuerlich absetzbar.

Geben Sie dafür unter „Verwendungszweck“ Ihren Vornamen, Nachnamen und Ihr Geburtsdatum (laut Meldezettel) an.

Weihnachtsmenü

Tafelspitzsülzerl mit Apfel-Kren-Mousse

Zutaten für 6 Formringe

- 6 Scheibe(n) Vollkornbrot

FÜR DAS SÜLZERL:

- 200 g Tafelspitz, gekocht
- 100 g Wurzelgemüse, Brunoise
- 250 ml Rindsuppe
- 2 Blatt Gelatine à 1,5 g

FÜR DAS APFELKRENMousse

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g Apfelmus, Konserve
- 20 g Kren, gerieben Salz und Pfeffer
- 125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

• Für das Sülzchen Fleisch und Gemüse schneiden, Gelatine einweichen und in der warmen Suppe schmelzen. Alles vermengen und etwas überkühlen lassen.

• Für das Mousse QimiQ Classic, Apfelmus, Kren und Gewürze aufmixen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

• Schwarzbrot mit dem 6,3 cm Ring ausstechen. Brotscheiben in die Formringe legen, eine dünne Schicht Mousse drauf geben und kühlen. Etwas von der Sülze auf das Mousse geben und kühlen.

• Diesen Vorgang wiederholen bis der Ring voll ist. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).



**Gutes
Gelingen
wünscht
Euch Sabine**

Rehrückenfilet auf Kernöl- risotto mit Muskatkürbis

Zutaten für 4 Personen:

REHRÜCKENFILET:

- 600g ausgelöstes Filet von Rehrücken (oder Rinderfilet)
- Butter und Olivenöl zum Braten
- 1 Zweig frischer Thymian
- 5 Wacholderbeeren, angedrückt
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- 2 Gewürznelken
- Salz und Pfeffer, etwas Steakgewürz
- 4cl Gin und Schuss Rotwein
- ca. 1/8 lt Rindsuppe

RISOTTO:

- 50g Zwiebel*1 EL Butter
- 100g Risottoreis
- ca 900ml Rindsuppe
- 100g Parmesan
- 2-3 EL Kürbiskernöl

KÜRBIS:

- 300g Kürbis(zB.Musaktkürbis)
- 1EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Das Filet mit etwas Steakgewürz, Salz und Pfeffer würzen und in Butter und Olivenöl anbraten, die restlichen Gewürze dazugeben

und im Rohr bei 90° rosa fertig braten(etwa 15-20 min).

Für das Risotto klein geschnittene Zwiebel glasig in Butter anschwitzen, Risottoreis dazugeben und kurz mitrösten. Immer wieder mit etwas Rindsuppe aufgießen und dabei ständig rühren. Wenn der Reis fertig gegart, aber noch körnig ist, geriebenen Parmesan und Kernöl zugeben(der Risotto sollte cremig sein). Das Fleisch nach 15-20min aus dem Ofen nehmen und zum Rasten warm stellen. Den Bratensatz mit Gin und Rotwein ablöschen, mit etwas Rindsuppe aufgießen, einreduzieren lassen und bei Bedarf mit Soßenbinder, etwas Bratensaftwürfel und Worcestersoße abschmecken.

Kürbis schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Diese in Butter mit Rosmarin auf beiden Seiten kräftig anbraten, leicht salzen.

Mit karamellisierten Kürbiskernen anrichten.



Zimt-Mandel-Tarte

Zutaten für 10 Portionen

FÜR DEN MÜRBTEIG

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g Butter, weich
- 3 Eier
- 1 Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 500 g Frischkäse
- 5 Eier
- 160 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
- 2 Msp. Zimt, gemahlen
- 60 g Mandelblättchen

Zubereitung

• Für den Mürbteig: Mehl mit Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

• Teig dünn ausrollen, in eine Tarteform (26 cm Ø) geben und gut andrücken.

• Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft und -schale und Zimt gut vermischen.

• Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblätter darauf verteilen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

• Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.





Raiffeisen
Meine Bank

**Starke Partner braucht die Region:
Unsere Finanzlösungen für die Landwirtschaft.**

Seit über 125 Jahren in der Landwirtschaft verwurzelt – Raiffeisen weiß, was landwirtschaftliche Betriebe brauchen. Ob Finanzierungen, betriebliche Vorsorge oder Förderungen, mit dem richtigen Partner an Ihrer Seite können Sie sich stets auf das Wesentliche konzentrieren: Ihren Betrieb. www.raiffeisen.at



Raiffeisen
Meine Bank

