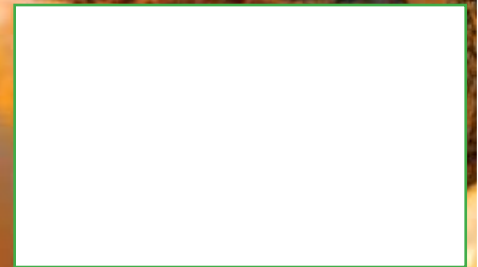
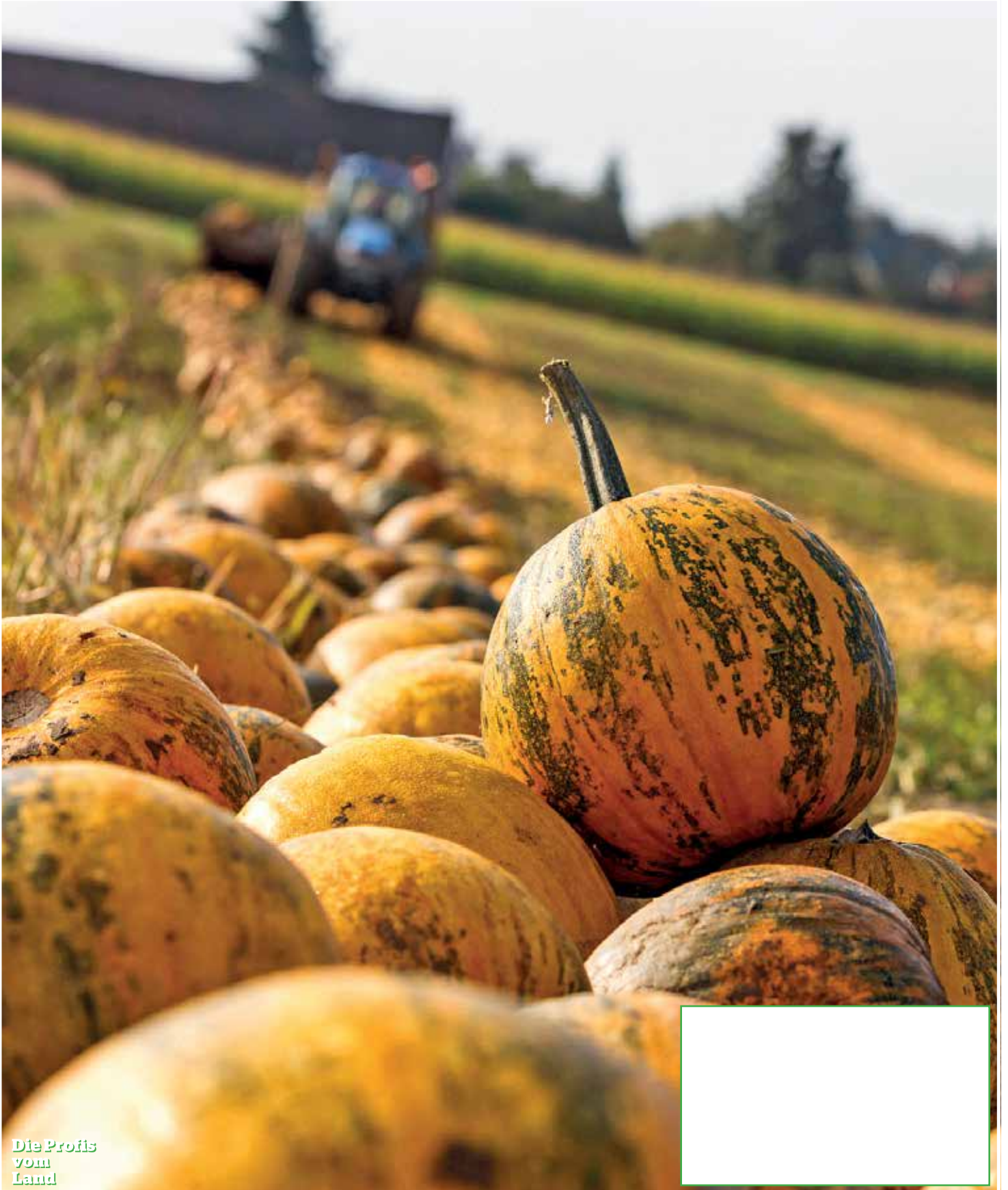


# Maschinenring

## Zeitung

Neuigkeiten für Mitglieder und Freunde  
des Maschinenrings Wies



# Wort des Obmannes



## Geschätzte Mitglieder!

Es ist Oktober und die Erntearbeiten gehen langsam dem Finale entgegen, sofern sie nicht ohnedies schon abgeschlossen sind. Diese Zeit ist nicht nur für die Betriebe, sondern auch für den Maschinenring in allen Bereichen eine äußerst wichtige Zeit. Besonders hervorheben möchte ich diesmal in diesem Zusammenhang die maschinelle Kürbisernte. Denn der persönliche

Einsatz aller Beteiligten hat dazu geführt, dass sich dieses Betätigungsfeld zum absoluten Steckenpferd des Maschinenringes Wies entwickelt hat. Die Mitarbeiter leisten derart gute Arbeit, dass die Koordination fast unbemerkt von statten geht. Dennoch möchte ich hier anmerken, dass es für alle Mitarbeiter eine Wohltat und gleichzeitig ein Ansporn ist, wenn sich Betriebe im Maschinenringbüro melden, um sich für die gute Arbeit zu bedanken, wie es in der heurigen Saison doch einige Male vorgekommen ist.

Weil die Organisation aber nicht nur beim Ölkürbis äußerst gut läuft, werden wir uns auf die Suche nach einem weiteren Mitarbeiter für den Agrarbereich machen. Unser Geschäftsführer Patrick Verhonig möchte sich verstärkt um den Dienstleistungsbereich bemühen und so sollte eben ein weiterer Mitarbeiter den Agrarsektor komplett abdecken. Dafür ist natürlich ein gewisses Fach-

wissen sowie Organisationstalent erforderlich, aber auch durch aus verständlich, ein gewisses Maß an Flexibilität bei der Arbeitszeit, weil sich diese eben an den Bedürfnissen der jeweiligen Arbeit und Jahreszeit zu orientieren hat.

Sollte euch eine solche Person bekannt sein, oder solltet ihr selbst dem entsprechen, ersuche ich euch, eine Bewerbung an den Maschinenring Wies zu senden. Abschließend möchte ich noch darüber informieren, dass unser Bürostandort und damit Firmensitz nun endgültig seit 20.09.2019 im Eigentum des Maschinenringes Wies ist. Nach einer kurzen Phase der Beratung und der Auslotung der Finanzierungsmöglichkeiten konnte nun die Unterschrift unter dem Kaufvertrag gesetzt werden. Somit verfügen wir über ausreichend Büroflächen, die wir einerseits bei Bedarf selbst nutzen oder auch vermieten können.

**Euer Obmann Johann Stiegelbauer**

## Veranstaltungs-Tipp!

### Am 28.11.2019 findet im Raiffeisensaal der Raiffeisen-Landesbank Steiermark das alljährliche Agrarsymposium statt.

Am **28.11.2019** findet im Raiffeisensaal der Raiffeisen-Landesbank Steiermark das alljährliche Agrarsymposium statt. In diesem Jahr gibt es spannende Impulsreferate sowie Podiumsdiskussionen zum aktuellen Thema „Landwirtschaft im Klimawandel“. Als Referenten werden zu Gast sein: KR MMag. Martin Schaller, Univ.-Prof.Dr. Gottfried Kirchengast, Dr. Alexander Podesser, Rainer Dunst, Simone Schmiedtbauer.

Wir laden Sie herzlich ein und freuen uns schon auf einen sehr informativen und geselligen Abend!

#### Achtung! Begrenztes Kartenkontingent

Verbindliche Anmeldung bei Frau Magdalena Bernhart bis spät. 16.11.2019



**Magdalena Bernhart**  
Kundenberaterin  
Tel. 03465/2203-730  
magdalena.bernhart@rb-38056.raiffeisen.at

**Raiffeisen  
Meine Bank**



# Aus der Geschäftsstelle

## Mit dem Maschinenring seid ihr auf der sicheren Seite - Abrechnung von Bauer zu Bauer!!



Die Agrar-Abrechnung des Maschinenrings ist die perfekte Methode, um einige gesetzliche Vorschriften einhalten zu können. Der Maschinenring stellt Rechnungen aus, die den Vorschriften des Umsatzsteuergesetzes entsprechen. Jede Rechnung stellt einen Beleg dar, sodass auch die mit der Registrierkassenpflicht eingeführten Belegerteilungspflicht erfüllt ist.

Darüber hinaus erfolgt die Agrar-Abrechnung bargeldlos, sodass für diese Umsätze keine Registrierkassa notwendig ist. Dies kann entscheidend sein! Werden neben der Nachbarschaftshilfe auch noch andere Nebengewerbe betrieben, bei denen abgerechnet wird, dann werden die für die Beurteilung der Grenzen für die Registrierkassa relevanten Betragsgrenze (€ 15.000,- Umsatz pro Jahr und davon 7.500,- bar) möglicherweise schnell erreicht oder überschritten. Mit der Abrechnung des Maschinenringes können diese Grenzen für andere Tätigkeiten im Nebengewerbe ausgenutzt werden. Daher sind Sie damit garantiert auf der sicheren Seite. Sie erhalten eine rechtskonforme Rechnung, der Geldfluss erfolgt bargeldlos und sicher, die Belegerteilungspflicht ist erfüllt und die Registrierkassa ist zumindest für jene Abrechnungen nicht mehr notwendig. Die Agrar-Abrechnung

des Maschinenrings ist nicht nur sicher, sie ist auch praktisch. Auf Basis des Agrarlieferescheines wird die Rechnung erstellt und die Abwicklung der Zahlung erfolgt über den Maschinenring.

Maschinenring als Vermittler und Leistungsverrechner ist zu keinerlei Auskunftspflicht gegenüber der SVB verpflichtet und es gibt auch keinen Zugriff auf die Daten. Meldepflichtig vom Betriebsführer selbst sind Leistungen wie Betriebshilfe, Maschineneinsätze über ÖKL-Sätzen sowie Arbeiten mit Ausweisung des Fahrers. Auch dann wenn der Maschinenring nicht involviert ist.

WAS kann man sich als Mitglied Schöneres wünschen, als dass man nur die Lieferscheine im Büro abgibt und im Regelfall ist nach kurzer Zeit das Geld am Konto.

**Euer GF Patrick Verhonig**

## Neuigkeiten von der weststeirischen MMG



### Liebe Mitglieder der Mahl- und Mischgemeinschaft!

Ein arbeitsreicher Herbst auf den Feldern ist im vollen Gange, viele von euch konnten die Ernte ja bereits gut einbringen. Bei der Mahl- und Mischgemeinschaft ist das ganze Jahr über Hochbetrieb und so kam es im ersten Halbjahr abermals zu einer Steigerung der Mischmenge auf über 6000 Tonnen! Möglich war das nur durch den enormen Einsatz unserer Fahrer und

durch eine straffe Routenplanung im Büro! Möchte an dieser Stelle einen großen Dank an unsere Mitarbeiter aussprechen!

Wie bereits im letzten Rundschreiben angekündigt, erfolgt nun seit 1. Oktober 2019 die **Abrechnung der Mischleistung nach Arbeitszeit und Anfahrt**.

**Die Anfahrt kostet nun 20€ inkl. Ust und die Arbeitsstunde 90€ inkl. Ust.** Mit diesem Preis liegen wir am unteren Ende beim Vergleich mit anderen Mischgemeinschaften.

Die Anfahrtskosten sind mit den 20€ nun einigermaßen gedeckt, bitte sie trotzdem möglichst alle Mischungen auf einmal zu mischen, damit wir die Zeit auf der Straße reduzieren können.

Im September gab es für das gesamte Team eine große Schulung für das Mischgemeinschafts-abrechnungs- und Aufzeichnungsprogramm ITPro. Es ist für Sie nun möglich auf der Homepage [www.mmg.co.at](http://www.mmg.co.at) mit ei-

nem eigenen Passwort ihre Rechnungen, Mischleistungen und die Mengen einzusehen und abzurufen. Wenn Sie diese Möglichkeit nutzen wollen, dann melden sie sich bitte im MR Büro bei Frau Strohmeier. Sie gibt ihnen dann ihr Passwort bekannt. Durch die hohe Auslastung des Mischwagens haben wir uns auch entschlossen einen weiteren Fahrer einzustellen. Dies wird Herr Gernot Hitter aus Wetmannstätten sein. Bitte nehmen sie ihn in gewohnter Weise freundlich auf, damit er uns lange erhalten bleibt. Ebenso wird es nötig sein, dass wir bei Bedarf auch Samstags mischen werden. Bitte auch diese Termine anzunehmen.

Zum Abschluss wünsche ich euch allen eine schöne Zeit, um die Ernte einzubringen und die Feldarbeit unfallfrei abzuschließen!

**Euer Obmann Peter Haring**

# Praktikum beim Maschinenring



Im Sommer 2019 hatte ich das Vergnügen, ein vierwöchiges Praktikum beim Maschinenring Wies zu absolvieren. Da ich noch nie in einem Büro gearbeitet hatte, war ich bereits im Vorhinein sehr gespannt, wie der tägliche Tagesablauf sein wird. Auch komme ich selbst von einem Betrieb, der Mitglied beim Maschinenring ist, so stieg meine Neugier noch mehr. Als es dann endlich soweit war und ich meinen ersten Arbeitstag antreten konnte, war ich aufgeregt und gut gestimmt zugleich. Meine Aufregung legte sich aber sobald ich das Büro betrat. Mit offenen Armen und ihrer herzlichen Art empfangen mich mei-

ne KollegInnen und ich durfte mich zu einem extra für mich freigeräumten Platz setzen, an dem ich dann auch meine nächsten Wochen verbrachte. Nach einer kurzen Einführung in meinen Arbeitsbereich - und laufend neuen Fragen - konnte ich bereits losstarten. Dass ich für einen ganzen Arbeitsbereich, der Einteilung der Mahl- und Mischgemeinschaft, zuständig war, gefiel mir sehr gut. Hier durfte ich nämlich selbstständig die Anrufe entgegennehmen und versuchte, die Routen und Tage so einzuteilen, dass es für Mitglied und Fahrer einigermaßen gut passt - oft gar nicht so einfach. Nebenbei wurde ich beim Telefonieren jeden Tag sicherer, da ich ständig mit neuen Leuten sprach. So vergingen meine Wochen wie im Flug und ich konnte es fast nicht glauben, als ich realisierte, dass bereits meine letzte Woche begonnen hatte.

Hiermit möchte ich mich nochmals für die gute Aufnahme und schöne Zeit bei euch bedanken und ich wünsche dem ganzen Team vom Maschinenring weiterhin alles Gute!

Mit lieben Grüßen,

**Simone Moser, ehemalige Praktikantin beim Maschinenring Wies**

**NEU!**

**Es besteht die Möglichkeit beim Maschinenring seine Kürbiskerne einzulagern (ausschließlich Sack-Ware-keine Pick Packs).**

**Bei Interesse bitte im MR Büro melden!**

## Impressum:

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

**Bürozeiten:** Mo. - Do.: 7.00 - 15.00 Uhr und Fr: 7.00 - 12.00 Uhr

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:** Simadruck Deutschlandsberg

## Betriebsdaten aktualisieren



Neben der Bekanntgabe der E-Mail-Adresse möchten wir auch bitten, alle weiteren Betriebsdaten zu aktualisieren.

Im Laufe der Zeit kommt es zu Betriebsführerwechsel, Bewirtschafteterwechsel oder Bewirtschaftungsänderung. Damit eine richtige Maschinenring Abrechnung gewährleistet werden kann, sollen Änderungen in den Maschinenring Büros bekannt gegeben werden. Die Bekanntgabe bei Änderungen der Bankverbindungen oder Handynummern hilft uns viel Zeit und Kosten zu sparen.

**Die Profis vom Land**



## Rinder und

## Schweineklassifizierer/in

ab sofort bei EUROP Klassifizierungsdienst Steiermark



### Ihr Profil:

- Landwirtschaftlicher Facharbeiter oder abgeschlossene Berufsausbildung in der Fleischwirtschaft oder dreijährige Berufserfahrung.
- Einwandfreier Leumund
- Gesundheitszeugnis laut gesetzlicher Anforderung
- Grundkenntnisse EDV
- Führerschein Klasse B

### Hauptaufgaben:

Durchführung der Schlachtkörperklassifizierung und-verwiegung sowie der beauftragten Nebentätigkeiten bei Rindern, Schafen und Schweinen auf steirischen Schlachtbetrieben.

### Bei Interesse melden Sie sich unter:

Tel.: 0664/44 14 197, Hr. Hannes List

Tel.: 0664/60 25 96-4931, Hr. Christoph Zirngast

# Interessenten für Gemeinschaftsmaschinen

Da immer öfter der wirtschaftliche Vorteil von Maschinengemeinschaften in den Vordergrund rückt, wollen auch wir vom Maschinenring Wies diesen Weg gehen und unseren Beitrag leisten, indem wir Interessenten für solche Gemeinschaften suchen.

Gesucht werden:

- **Interessenten für eine Traktorgemeinschaft** im Raum **Wies, Oberhaag, Eibiswald** und der näheren Umgebung.
- **Interessenten für eine Traktorgemeinschaft** im Raum **Hasreith, Grasbach, St.Martin** und der näheren Umgebung
- **Interessenten** für die Anschaffung eines **Gemeinschaftshackgerät**.

Bei Interesse bitte einfach im MR Büro unter TelNr.: 059060-646 melden.

## Unkrautregulierung mit Hackgeräten zunehmend interessant

Im Ackerbau ist die Unkrautregulierung eine der großen Herausforderungen.

Als Alternative zu Herbiziden gibt es inzwischen spannenden Weiterentwicklungen bei den Hackgeräten - und diese werden längst nicht nur auf Biobetrieben eingesetzt. Auch die Zahl der Anbieter steigt ständig. Insgesamt liegt der Vorteil der Hackgeräte nämlich darin, dass ich keine Wirkungsspektren bzw. Resistenzen berücksichtigen muss. Alles was ich entwurzle bzw. ausreichend verschüttele, stirbt ab. Zudem ist es bei Reihenkulturen mit 70 cm Reihenweite und mehr möglich, bis knapp vor Reihenschluss bei Bedarf noch einzugreifen. So können auch Spätverunkrautungen noch reduziert werden. So kann Ambrosie, Erdmantelgras oder Schönmalve auch bei fortgeschrittener Entwicklung der Kultur noch reduziert werden. Für alle Hackgeräte gemeinsam gilt, dass der Wirkungsgrad umso höher ist, je kleiner die Unkrautpflanzen entwickelt sind.

Bei der Hacktechnik gibt es zum einen die klassischen Gänsefußschare, die zwischen den Reihen arbeiten. Damit kann der gesamte Aufwuchs an unerwünschten Unkräutern abgeschnitten werden. Es gibt aber auch Werkzeuge, die als Zusatzelement auch den Bereich in der Reihe bearbeiten. Fingerhacken und Stern-Striegel sind die derzeit gängigsten Beispiele. Entscheidend dabei ist die Erfahrung über die



optimale Einstellung der Hackwerkzeuge in Abhängigkeit vom Bodenzustand und der Entwicklung der Kultur- bzw. Unkrautpflanzen.

Neuer Hackgeräten mit abrollenden Werkzeugen arbeiten zum einen Ganzflächig und haben vor allem bei Mulchsaaten mit Strohresten an der Oberfläche ihren großen Vorteil. Massive Eisensterne die als Krustenbrecher in Fahrtrichtung abrollen und kleine Bodenteilchen inklusive der Unkrautkeimlinge ausreisen, die Kulturpflanze aber schonen sind ein Beispiel für solche Entwicklungen.

Ein weiterer Ansatz ist es, mittels exakter Steuerung des Hackgerätes, näher an die Kulturreihe heran zu fahren. Die automatische mechanische Spurnachführung unterstützt den Fahrer zwar bei Kurven in der Reihe, gleicht Fehler dessen aber nicht

aus. Zunehmend gibt es automatische Lenkungen mit optischer oder akustischer (Ultraschall) Reihenerkennung. Hier ist eine entsprechende Einsatzdichte für die Wirtschaftlichkeit notwendig.

Sowohl die Investitionskosten als auch das konzentrierte Sammeln von Erfahrung spricht in einer klein strukturierten Landwirtschaft dafür, solche Hackgeräte gemeinschaftlich anzuschaffen und auch überbetrieblich einzusetzen. Daher verfolgen wir das Ziel, alle interessierten Bäuerinnen und Bauern zu sammeln und dann gemeinsam die optimale Lösung für die Betriebe bzw. die Region zu finden. Wer an der Verwendung von Hackgeräten - unabhängig von der Wirtschaftsform - Interesse hat, kann sich zwecks weiterer Informationen gerne im Maschinenringbüro melden.



## Kürbiscremesuppe

### Zutaten für 6 Personen:

1 gutes Stück Butter  
1 ganzen Butternuss Kürbis geschält und in grobe Würfel geschnitten  
1 Bund Frühlingszwiebeln klein geschnitten  
3 rote Spitzpaprika fein geschnitten  
1/8 lieblichen Rotwein  
1l-1 1/2 lt Würfel-Rindsuppe  
1Pack. Qimiç Saucenbasis  
gerieb. Muskatnuss (nicht zu wenig)  
Salz, Pfeffer  
1 Eßl. Currypulver  
1 Tl. Worcestersauce

### Zubereitung:

Die Frühlingszwiebel in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, dann den geschnittenen Butternusskürbis (geht natürlich auch Hokkaido) und den Paprika auch noch ein wenig anrösten, mit Suppe aufgießen und für 20 min köcheln lassen. Danach sämtliche Gewürze und das Qimiç hinzugeben und mit dem Stabmixer alles gut pürieren. Wenn zu dick, noch etwas Schlagobers hinzu-



geben. Beim Anrichten etwas Kürbiskernöl darüber träufeln und geröstete Brotwürfel dazureichen.

## Steirischer Hackfleisch-Kartoffelauflauf

### Zutaten für 6 Portionen:

1 gr. Zwiebel  
3 Karotten  
20 dag Erbsen  
2 Eßl. Öl  
1/2 kg Faschiertes (gemischt)  
3 Eßl. Tomatenmark  
3 Jungzwiebel  
1-2 Knoblauchzehen gepresst  
1 Eßl. Petersilie gehackt  
Schuss Rotwein  
1/2 l Rindswürfelsuppe  
1 kg mehliges Erdäpfel  
ca. 1/2 l Milch  
10 dag Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
200g geriebener Käse

### Zubereitung:



Zwiebeln und Karotten klein schneiden und bei mittlerer Hitze etwa 4 min anrösten bis sie ein wenig Farbe genommen haben, Hitze erhöhen, Faschiertes dazugeben und etwa 5 min unter Rühren kräftig anbraten, Tomatenmark zugeben. Inzwischen die Jungzwiebeln fein schneiden und mit dem gepressten Knoblauch und der Petersilie zu dem Faschierten geben und noch eine weitere Minute anbraten,

dann mit einem Schuss Rotwein oder Schilcher ablöschen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt etwa 30min bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Jetzt erst die Erbsen unter die heiße Masse heben und 5 min mitköcheln lassen und dann alles vom Feuer nehmen.

Erdäpfel schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. In einem kleinen Topf Butter und Milch erhitzen, mit Salz und Muskat abschmecken und über die gekochten Erdäpfel geben und mit einem Erdäpfelstampfer zu Püree verarbeiten.

Das Faschierte in eine Auflaufform füllen, mit Erdäpfelpüree bedecken, den Käse darüber streuen, frisch gemahlener Pfeffer oben drauf und im vorgeheizten Rohr bei 180°C auf mittlerer Schiene etwa 20 min backen. Dazu passend eine Schüssel grüner Salat mit Kernöl.

## Birnen-Schoko-Muffins

### Zutaten für 12 Stück:

2 gut gereifte Birnen  
2 Eier  
15 dag Staubzucker  
1 P. echten Vanillezucker  
1/8 l Öl  
30 dag griechisches Joghurt  
30 dag glattes Mehl  
2 Kaffeelöffel Backpulver  
10 dag weiße Schokolade  
12 Papierförmchen



Birnen (wer mag geschält) vierteln, Kerngehäuse entfernen, eine der beiden Birnen würfeln, die Zweite in 12 Spalten schneiden. Eier mit Zucker und Vanillezucker etwa 5 min schaumig aufmixen, danach Öl und Joghurt unterrühren.

Mehl mit Backpulver versieben und vorsichtig unter die Masse heben. Die Birnenwürfel

und die grob geriebene Schokolade ebenfalls unterheben. Wer lieber größere Schokostücke mag, soll diese mit einem scharfen Messer klein schneiden. Die Masse in die Papierförmchen füllen, jeweils eine Birnenspalte oben leicht in den Teig drücken und bei 180° Umluft etwa 30 min. hellbraun backen.



**Gutes Gelingen wünscht  
Eure Sabine**



# Maschinenring

EINLADUNG ZUM

# KASTANIENBRATEN

SONNTAG,  
**20. OKTOBER**

Hauptstraße 100

8544 Pöfing-Brunn

AB  
10:00  
UHR

Auf Ihr Kommen und ein gemütliches Beisammensein freut sich der Maschinenring Wies und die Fa. HILL Bauplanung & Baumanagement GmbH.

**HILL**  
BAUPLANUNG & BAUMANAGEMENT  
HILL Bauplanung & Baumanagement GmbH

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