



**Maschinen- und Betriebshilfsring Schwandorf e. V./
MR Ostbayern GmbH**
Grünwaldstraße 4 – 92421 Schwandorf

**Wir sind einer der wichtigsten landwirtschaftlichen
Dienstleister in der Region.**

Egal ob bei der Vermittlung von Betriebs- und Haushaltshilfen, Maschinen, gewerblichen Dienstleistungen oder bei der Abrechnung ausgeführter Arbeiten:
Unser Anspruch ist es, für unsere Mitglieder und Kunden kompetent und zuverlässig da zu sein!

Du hast eine landwirtschaftliche Ausbildung? Du willst helfen, wenn andere in Not sind?
Du arbeitest gerne mit Menschen und Tieren? Du bist technikbegabt?

Dann bist Du bei uns genau richtig!



Wir suchen **Betriebsshelfer/-in** (m/w/d) in Teil- oder Vollzeit.

Du arbeitest gerne in der freien Natur oder als Hausmeister?
Du kennst Dich aus mit Motorsäge, Freischneider & Co.?

Dann bist Du bei uns genau richtig!



Wir suchen **Mitarbeiter/-in** (m/w/d) in Teil- oder Vollzeit.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung! Sende diese bitte an: Maschinenring Schwandorf - z. Hd. Herrn Christian Weiß - Grünwaldstraße 4 – 92421 Schwandorf - E-Mail: christian.weiss@maschinenringe.de

RUNDSCHREIBEN

Ausgabe 01.2022

MASCHINEN- UND
BETRIEBSHILFSRING
Schwandorf e.V.



MITARBEITEREHRUNG



Für 20 Jahre Betriebszugehörigkeit konnte Simone Eichinger ausgezeichnet werden. Sie ist für alle Fragen rund um die Betriebshilfe zuständig ebenso wie für die Dieselbeihilfe.

Der erste Vorsitzende Gerhard Dietl bedankte sich bei der langjährigen Mitarbeiterin für die loyale und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Dass die Mitglieder gerne den Kontakt zur Geschäftsstelle suchen, liege vor allem an der Zuverlässigkeit, Kompetenz und dem Einfühlvermögen der Beschäftigten. Vor allem ihr breites Fachwissen und ihre Freundlichkeit hob Dietl hervor. Er überreichte der Jubilarin eine Urkunde und ein kleines Präsent verbunden mit dem Wunsch auf weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.

Mehrfachantrag

Für alle, die Unterstützung bei der Erfassung des Mehrfachantrags benötigen oder denen die technischen Möglichkeiten fehlen, den Mehrfachantrag selbst zu stellen, bietet der Maschinenring seine Unterstützung an. Wenn wir für Sie den Mehrfachantrag online durchführen sollen, vereinbaren Sie bitte rechtzeitig einen Termin bei uns in der Geschäftsstelle.

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

Auch in diesem Jahr zwingen uns die pandemiebedingten Einschränkungen, die für 10.03.22 angesetzte **Jahreshauptversammlung des Maschinen- und Betriebshilfsrings Schwandorf e.V. mit Neuwahl der Vorstandschaft** zu **verschieben**.

Weil wir für den wichtigen Punkt der Neuwahl eine Präsenzveranstaltung für unumgänglich halten, warten wir den weiteren Verlauf des Infektionsgeschehens und der damit einhergehenden Auflagen ab und laden Sie zu einem späteren Zeitpunkt im Jahr erneut ein.

Neue Stundensätze bei der Betriebshilfe

Wiederum konnten die Stundensätze für die nebenberufliche soziale Betriebshilfe („MR Classic“) angehoben werden. Seit dem 01.01.2022 kommen 19,- € zur Auszahlung.

GESUNDHEITSVORSORGE

Nach zwei erfolgreichen Kursen im Herbst haben wir im Dezember und Januar nochmal drei Motorsägenkurse abgehalten. Über 40 Teilnehmer wurden im sicheren Umgang mit der Motorsäge geschult, wurden in Fälltechniken eingewiesen und auf die Gefahren der Waldarbeit aufmerksam gemacht. Damit konnte die Warteliste der Teilnehmer zwar deutlich verkürzt werden, weitere Kurse sind aber schon wieder in Planung.



MAISZÜNSLERBEKÄMPFUNG MIT TRICHOGRAMMA

Nutzen die die Fördermöglichkeit für die Trichogramma-Ausbringung zur Maiszünslerbekämpfung über das KULAP B 63. Wir haben dazu im vergangenen Jahr sehr gute Erfahrungen gemacht. Eine Antragstellung ist noch bis 23. Februar möglich.

Wenn Sie Fragen zur Abwicklung und zu den Preisen haben, können Sie sich gerne in der Geschäftsstelle melden.



DIESELTERMINE

Übergangsdiesel

- >> 1. März
- >> 4. April und 19. April

Diesel

- >> 2. Mai und 16. Mai
- >> 1. Juni (mit Heizöl) und 15. Juni
- >> 4. Juli und 18. Juli
- >> 1. August und 16. August

Sie können auch Premiumdiesel bestellen. Bitte beachten Sie, dass der **Zuschlag für den Premiumdiesel 2 ct pro Liter** beträgt.

Sie können jederzeit Ihre Bestellmenge auch schon früher im Büro anmelden oder Sie veranlassen einen „Dauerauftrag“.

Bis spätestens 12.00 Uhr am jeweiligen Bestelltag muss Ihre Menge eingegangen sein, sonst können wir sie nicht mehr berücksichtigen.

Rein vorsorglich weisen wir auf bestehende Gebindeschutzvereinbarungen hin.

IMPRESSUM

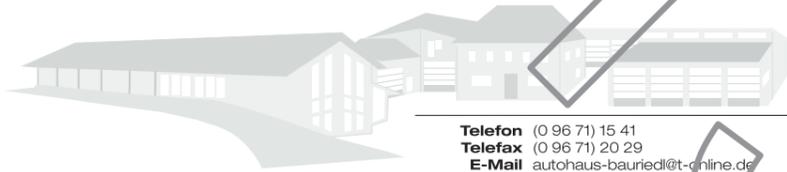
Maschinen- und Betriebshilfsring Schwandorf e.V.

Grünwaldstraße 4, 92421 Schwandorf, Telefon: +49 (0) 9431 961033, Telefax: +49 (0) 9431 961035, E-Mail: mr.schwandorf@maschinenringe.de

Verantwortlich für den Inhalt: Gerhard Dietl, 1. Vorsitzender; Christian Weiß, Geschäftsführung; Georg Sachs, stellv. Geschäftsführung



Neuwagen · Gebrauchtwagen
 Halbjahreswagen · Jahreswagen
 Finanzierung · Leasing
 Kundendienst · Service · Leihwagen
 Karosserie-Fachbetrieb
 Lackiererei · Abschleppdienst
 Anerkannte Altfahrzeugannahmestelle
 TÜV + AU im Haus



Telefon (0 96 71) 15 41
 Telefax (0 96 71) 20 29
 E-Mail autohaus-bauriedl@t-online.de
 Internet autohaus-bauriedl.de



Autohaus
BAURIEDL

Bacher Straße 8 · 92542 Dieterskirchen

WÜRTH EINKAUFSS- VORTEILE

Exklusive **MR-Konditionen** in allen Würth Filialen
 und im Würth Online-Shop.
 Einfach bestellen unter **08431 6499 – 1400**.

**EINKAUFSS-
BERECHTIGUNGSKARTE**



WWW.MASCHINENRING.DE/WERKSTATT

HECKENPFLEGE ÜBER KULAP



Wenn Sie beabsichtigen, eine Hecke oder ein Feldgehölz zu pflegen oder zu verjüngen, nutzen Sie die Fördermöglichkeiten des KULAP B 49, welches auch heuer wieder beantragt werden kann. Auskünfte darüber erteilen wir gerne.
 Wir erstellen Ihnen nach Terminvereinbarung auch ein Pflegekonzept, welches Sie zur Antragstellung benötigen.

SCHMANKERLECKE

Die **Naturverbundene Landschaftspflege Gruber** hat uns dieses Rezept für unsere Schmankerlecke zur Verfügung gestellt:

Sauerbraten vom Kamerunschaf Zutaten für die Fleischmarinade

- >> Ca. 1 bis 1,5 KG Schafffleisch, beispielsweise von der Keule, der Schulter oder dem Hals
- >> 2 große Speisezwiebeln
- >> 3 große Möhren
- >> 250 ml Balsamico Bianco (weißer Balsamico)
- >> 400 ml Gemüsebrühe
- >> 2 Stück Lorbeerblätter
- >> 2 Stück Sternanis
- >> 1 Teelöffel Lebkuchengewürz
- >> Salz und Pfeffer
- >> 80 g Rosinen

Zutaten für das Abschmecken

- >> Ca. 1 Teelöffel Lammgewürz, beispielsweise von Alfons Schuhbeck
- >> Etwas Zartbitterschokolade
- >> Etwas Honig
- >> Bei Bedarf Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

- >> Zunächst die Karotten hacken und die Zwiebeln würfeln. Den Balsamico mit der Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Die Karotten und die Zwiebeln samt den Gewürzen dazugeben und alles kurz ankochen lassen. Den Sud, der später als Marinade für das Fleisch gebraucht wird, abkühlen lassen.
- >> Das Fleisch gründlich waschen, trocken tupfen und in eine geeignete Schüssel oder Auflaufform legen. Die abgekühlte Marinade zum Fleisch geben. Die Marinade sollte das Fleisch vollständig bedecken. Im Anschluss das Gefäß gut

DÜNGEVERORDNUNG

Die gemeinsame Erstellung der Düngedarfsermittlung ist mittlerweile fester Bestandteil im Dienstleistungsangebot des Maschinenrings Schwandorf geworden. Allein im letzten Jahr haben **über 80 Mitgliedsbetriebe** dieses Angebot wahrgenommen und mit uns zusammen ihre Düngedarfsermittlung erstellt.

Deshalb möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken.

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen wieder unsere Mithilfe bei der Bearbeitung aller notwendigen Unterlagen zum Thema Düngedarfsermittlung an. Um diese weiterhin in unserer Geschäftsstelle durchführen zu können, bitten wir auf Grund der aktuellen Lage um die Einhaltung

der **3G-Regel sowie das Tragen einer FFP2-Maske** während ihres Aufenthalts in unserer Geschäftsstelle.

Die Erstellung einer Düngedarfsermittlung ist für alle Betriebe, die nennenswerte Mengen an organischem Dünger auf ihren Feldern ausbringen, seit 2018 Pflicht und muss vor der ersten Düngung vorliegen.

Für alle, die noch Fragen zur Düngedarfsermittlung, der Stoffstrombilanz, der Lagerraumberechnung und der 170kg-N-Grenze haben, bietet der Maschinenring seine Unterstützung an.

Sollten Sie Hilfe bei den Programmen benötigen, wenden Sie sich an uns und wir führen die notwendigen Berechnungen gemeinsam mit Ihnen in der Geschäftsstelle des Maschinenrings durch.



verschließen.

- >> Nun muss das Fleisch durchziehen. Dafür das Fleisch in der Marinade für drei Tage an einem kühlen Ort aufbewahren. Das Fleisch dabei aber täglich wenden.

Zubereitung Sauerbraten:

- >> Nach den drei Tagen das Fleisch zur weiteren Zubereitung aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Danach das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in das Fleisch einmassieren.
- >> Im Anschluss Butterschmalz in einem Bräter bzw. einer passenden Auflaufform erhitzen. Das Fleisch darin anbraten und wenden, damit es von allen Seiten schön braun ist.
- >> Die Marinade vom Einlegen durch ein Küchensieb gießen. Hier aber unbedingt die Flüssigkeit auffangen. Diese wird später noch gebraucht.
- >> Den Siebinhalt zum Fleisch geben und für eine gute Bratensoße etwas mit anbraten.
- >> Danach etwa ½ Liter Marinade zugießen und das Fleisch zugedeckt bei geringer Hitze zwei bis maximal drei Stunden schmoren lassen.
- >> Zum Schluss den Braten mit etwas Honig und einem Teelöffel Lammgewürz, beispielsweise von

Alfons Schuhbeck, abschmecken. Für den besonderen Schlift kann beim Abschmecken auch noch etwas Zartbitterschokolade dazugegeben werden.

Guten Appetit!

Tipp:

Zum Sauerbraten passen besonders gut selbst gemachte Spätzle und Preiselbeeren.

Warum sich das Fleisch vom Kamerunschaf für den Sauerbraten so gut eignet:

Das Fleisch von Kamerunschafen ist etwas ganz Besonderes. Es ist unglaublich zart und kurzfasrig. Im Geschmack ähnelt es sowohl dem Rindfleisch als auch dem Wildfleisch. Dabei ist der klassische Lammgeschmack beim Kamerunschaf nur sehr leicht ausgeprägt. Es besitzt ein sehr günstiges Verhältnis an Omega-3-Fettsäuren und ist zudem eine sehr zu empfehlende Eiweiß- und Vitaminquelle. Das Vitamin B12 senkt beispielsweise das Risiko von Osteoporose (Knochenschwund) und Zink wirkt sich positiv auf unser Immunsystem aus. Wer gerne Wild- und Rindfleisch isst, wird vom Fleisch der Kamerunschafe begeistert sein und sollte es unbedingt einmal ausprobieren.