

AUSGABE 02/2010

LGE *focus*

DIE ZEITUNG FÜR MITGLIEDER UND MITARBEITER
DER LANDGENOSSENSCHAFT ENNSTAL



Frohe Weihnachten

Liebe Leser!



GD Mag. Josef Pitzer
Geschäftsführung

Die großen Leistungen unserer Bauern für die Allgemeinheit, wie Pflege und Erhaltung unserer Kulturlandschaft, Sicherung der natürlichen Voraussetzungen für gesunde Grundnahrungsmittel, Luft und Wasser werden in Zukunft nur dann garantiert sein, wenn die Ausgleichszahlungen dafür auch weiterhin durch EU und Österreich gewährleistet sind. Denn leider ist der überwiegende Teil der Konsumenten nicht bereit diese Leistungen über höhere Produktpreise zu ermöglichen. Das Schlagwort „Geiz ist geil!“ hat immer noch seine Wirkung.

Im „Schwarzbuch Landwirtschaft“ wird die Praxis dieser Ausgleichszahlungen vom Autor Hans Weiss direkt als Korruption auf höchster Ebene bezeichnet! Das gesamte Buch strotzt nur so von Halb- und Unwahrheiten sowie Falschinterpretationen. Als Beispiel dafür die Aussage auf Seite 8, dass VW-Aufsichtsrat Hans Michael Pisch bei der Ennstal Milch mit 40% beteiligt ist und diese sogar € 513.635,89 lukrierte. Beide Aussagen natürlich Unsinn! Auf dieser Grundlage ist leider eine notwendige, sachliche Auseinandersetzung über Veränderungen und bessere Treffgenauigkeit dieses Systems nicht möglich. Leider dient dieses „Werk“ aber für einige Gruppen und Grüppchen dazu, die Vernaderung der bisherigen Agrarpolitik weiter zu betreiben. ♦

Ruhigere Gewässer am Milchmarkt, stürmische See bei Neuregelung der Ausgleichszahlungen.

Nach stürmischen Jahren am Milchpreissektor mit Höchstpreisen von 48,87 Cent/kg inkl. Ust. im Winter 2008 und einem absoluten Niedrigstpreis im Sommer 2009 mit 30,96 Cent/kg, konnte sich der Milchpreis im laufendem Jahr wieder auf 39,36 Cent/kg erholen. Damit liegen wir österreichweit wie auch in den vergangenen Jahrzehnten sehr deutlich an der Spitze.

Dieses Niveau ist zwar immer noch nicht zufriedenstellend, sollte aber in den

nächsten Monaten nach Einschätzung vieler Experten gehalten werden können. Die zur Zeit weltweit gute Nachfrage ist hoffentlich real und nicht durch Spekulationsgeschäfte bedingt. Leider kann man sich aufgrund noch immer fehlender internationaler Spielregeln für die Finanzmärkte nie sicher sein.

Wesentlich turbulenter ist die Situation zur Zeit in der Agrarpolitik. Der Verteilungskampf um die nationalen und EU-weiten Ausgleichszahlungen nach 2013 ist voll im Gange. Man braucht kein

Prophet zu sein, um mit Kürzungen rechnen zu müssen. Die Frage ist nur, in welchem Ausmaß? Auch die Verteilungsgerechtigkeit wird in Zukunft noch mehr im Vordergrund stehen. Keine leichten Aufgaben für unsere gewählten Agrarpolitiker.

Neu formierte Verbände müssen erst beweisen, dass sie nicht nur demonstrieren können, sondern auch realistische und durchsetzungsfähige Vorschläge einbringen.

Diese müssen so überzeugend sein, dass sie schlussendlich



von der Mehrheit der Bevölkerung mitgetragen werden können. Anders wird es in einer demokratischen Gesellschaftsform wohl nicht gehen. Auch die Diskussion einer Nachfolgeregelung der Mengensteuerung muss rechtzeitig geführt werden, ohne sich genau festzulegen. Vieles kann sich noch bis 2015 verändern, das heute noch nicht berücksichtigt werden kann. Aus meiner Sicht kann es sich in einer genossenschaftlich geprägten Milchwirtschaft in Österreich, bei der der Bauer als Eigentümer das Sa-

gen hat, nur um ein Modell der einzelbetriebliche Mengensteuerung durch die am Markt befindlichen Molkereien handeln. Die Regeln dazu müssen jetzt diskutiert und laufend auf ihre Eignung geänderter Rahmenbedingungen geprüft werden. Der Vorstand und Aufsichtsrat stellen sich dieser Aufgabe sehr verantwortungsbewusst. Alle anderen Modelle wären sicher nicht marktkonform und damit unrealistisch. Einer genossenschaftlichen Informationspflicht möchten wir auch nachkommen.

Nach einem langen gerichtlichen Verfahren wurde die Klage vom leider inzwischen verstorbenen Michael Steiner gegen den Ausschluss aus der Landgenossenschaft Ennstal sowohl vom Landesgericht Leoben in erster Instanz, als auch vom Oberlandesgericht in Graz in zweiter Instanz sehr eindeutig abgewiesen. In der Hauptbegründung wurde im Wesentlichen dargestellt, dass ein Mitglied einer Genossenschaft verständlicherweise der Treuepflicht unterliegt - wie in anderen Gesellschaftsformen auch - und damit seine eigene Ge-

nossenschaft weder boykottieren, noch konkurrenzieren darf. In der Zwischenzeit laufen allerdings Gespräche mit der Familie Steiner über eine Wiederaufnahme in die Genossenschaft.

Nun zum Innerbetrieblichen:

 Die Ennstal Milch ist mit Dir. Harald Steinlechner und seinem jungen, dynamischen Team in der neuen Molkerei sehr erfolgreich unterwegs. So wird das operative Ergebnis des Jahres 2010 trotz bester Milchpreise, bereits zum dritten Mal in Folge besser sein, ►



als gegenüber dem Vorjahr. Dies ist vor allem durch die erfolgten Strukturvereinbarungen wie z.B. die Einstellung der Frischmilchproduktion, die Kooperationen mit anderen Molkereien, vor allem mit der Berglandmilch und der Optimierung aller Kosten in der neuen Molkerei gelungen. So wurde z.B. der Personalstand innerhalb der letzten vier Jahre um über 30 Vollarbeitskräfte reduziert! Nun gilt es, diese neue verbesserte Wettbewerbsfähigkeit am internationalen Markt einzusetzen und neue Produkte in neue Märkte zu bringen. Erste Erfolge zeichnen sich ab, sodass wir sehr zuversichtlich in die kommenden Jahre blicken.

An der Installation der neuen aseptischen Carto Can-Anlage – die einzige dieser Art in Europa – wird eifrig gearbeitet. Die Inbetriebnahme ist mit Juni geplant.

Ein abermals hervorragendes Jahr liegt in der Landena hinter uns. Nicht nur, dass es wieder gelungen ist umsatzmäßig kräftig zu wachsen, wird wahrscheinlich das bes-

te je erzielte Ergebnis des Vorjahres sogar übertroffen werden. Alle Bereiche arbeiten mit höchster Auslastung und großer Effizienz. Dafür kann man sich nur aufrichtig bei Dir, Bernhard Gruber und seinem Team sehr herzlich bedanken.

Auf dem Tiernahrungssektor werden ebenfalls neue Wege beschritten. Gemeinsam mit der Firma Vitakraft wird eine neue Technologie für Katzennahrung in einer eigenen Produktionsstätte erarbeitet und umgesetzt. Dazu wird eine neue Gesellschaft für Produktion und Vertrieb (51 % Vitakraft und 49 % Tierfreund KG) mit Sitz in Stainach im Jänner 2011 gegründet.

In der Landena Wels geht das erste volle Jahr ohne den großen Kooperationspartner Unilever zu Ende. Der Umsatz hat sich gegenüber den Vorjahren zwar halbiert, was

unter diesen Umständen jedoch ein großer Erfolg ist. Insgesamt also keine leichte Situation. Sie wurde jedoch mit viel Engagement, Veränderungswillen und der Bereitschaft Strukturen anzupassen, gut bewältigt. Organisatorisch werden in Zukunft beide Landenas noch stärker zusammenwachsen. Unsere Packerlsuppen, Suppenwürfel und Gewürze finden sie in fast allen Handelsketten und Discountern unter deren Handelsmarken.



Auch in der Landmarkt konnten wir uns in allen Bereichen, mit Ausnahme der besonderen Situation im Autobereich, umsatzmäßig zum Teil sehr deutlich steigern. Überdurchschnittlich sind die Steigerungen im Eurogast-, Supermarkt-, Textil-, Lagerhaus-, Elektromann- und auch im Energiebereich. Im Landtechnikbereich gab es auch Zuwächse, aufgrund der

Einkommenssituation unserer Bauern jedoch bescheidener. Im kommenden Jahr ist die Eröffnung des Supermarktes in Schladming noch im April und des L&M-Textilmarktes im Herbst geplant.

Insgesamt kann die Landgenossenschaft Ennstal in allen ihren Tochterunternehmen eine sehr gute Entwicklung verzeichnen. Wir hatten im Vorjahr das beste je erzielte Bilanzergebnis und wie es zur Zeit aussieht, können wir dieses im Jahr 2010 sogar übertreffen.

In diesem Sinne möchte ich mich auch im Namen meines Stellvertreters Herrn Dir. Ing. Bernhard Gruber, meiner Kollegen Herrn Dir. Steinlechner und Herrn Ing. Pauritsch, bei ALLEN für den großen Einsatz im vergangenen Jahr bedanken und wünsche für das bevorstehende Weihnachtsfest ruhige und besinnliche Tage im Kreise der Familie und für das Jahr 2011 Gesundheit, Glück und Gottes Segen.

GD Mag. Josef Pitzer
Geschäftsführung

Und wie wird es weitergehen?

Ich traue mir zu sagen, dass wieder ein gutes Jahr zu Ende geht. Mit Ausnahme der von einem Unwetter schwer getroffenen Bauern im Kleinsölktaal und Stein an der Enns wurde unser Gebiet großteils von Naturkatastrophen verschont und es gab eine gute Ernte. In anderen Teilen der Welt gab es dagegen verheerende Katastrophen durch Wetterkapriolen. Pakistan, Russland und zuletzt in Italien um nur einige Beispiele zu nennen. Auch die Preissituation für uns Bauern hat sich bei unseren Hauptprodukten Milch, Rinder und Holz gegenüber dem Vorjahr deutlich verbessert. Auch unsere Landgenossenschaft hat sich in fast allen Bereichen sehr gut entwickelt, wie sie im Bericht unseres GD Mag. Sepp Pitzer lesen können. Gründe genug um froh und dankbar zu sein und optimistisch in die Zukunft zu blicken. Trotzdem stelle ich im Gespräch mit Bäuerinnen und Bauern, aber auch Mitarbeitern fest, dass es Unzufriedenheit, Frustration, Ärger und Sorge um die Zukunft gibt. Wo liegen die Ursachen? Ich versuche einige davon aufzuzählen. Zum einen sitzt bei uns allen der Är-

ger über "die da oben" welche durch Spekulationen und Profitgier die Finanz und damit die weltweite Wirtschaftskrise ausgelöst haben zu Recht noch immer sehr tief. Denn die Zechen dafür müssen wir alle noch lange in Form von Sparpaketen und höheren Steuern zahlen. Zum anderen ist speziell in unserem Gebiet die verschärfte Kontrolle der Almfutterflächen und damit zum Teil verbundene Rückzahlungen ein Dauerthema für Diskussionen. Dazu ist jetzt noch gekommen, dass erstmalig nach Erkenntnis des Rechnungshofes Betriebe, welche eine AMA Kontrolle hatten (zwei Prozent) AZ und Öpul Gelder erst nach einarbeiten des Kontrollberichtes im Februar oder März erhalten. Und dann ist noch die große Unsicherheit, wie es denn mit der Milch nach Fallen der Quote in gut vier Jahren, vor allem für die kleineren Milchlieferanten weitergeht. Zum letzten Satz versuche ich Antwort zu geben. Wir haben uns in unseren Gremien bereits mit diesem Thema befasst. Durch unsere spezielle Konstellation werden wir auch nach 2015 noch ein System brauchen, um erwirtschaftete Mittel

gerecht unter den Eigentümern zu verteilen, sprich Anteile. Es wäre eine sinnvolle Möglichkeit Liefermengen in der Höhe der eingezahlten Geschäftsanteile in dem auch nach 2015 notwendigen Liefervertrag zwischen Bauer und Molkerei festzuschreiben. Da es auch dann immer wieder Strukturveränderungen geben wird, muss es auch eine Möglichkeit der Übertragung bzw. Handelbarkeit der Lieferrechte geben. Das sind erste Vorschläge von uns, es braucht sicher noch viel Feinschliff und wir wissen auch nicht ob Vorgaben von der EU, oder National kommen. Wichtig ist, dass jeder Lieferant davon ausgehen kann, dass er ab 2015 zumindest jene Liefermengen bekommt, die er jetzt liefert. Unsere Aufgabe besteht darin, weiterhin unser gesundes Unternehmen durch Innovation und Investitionen so zu erhalten, dass wir weiterhin in der Lage sind "eigenständiger Abnahmegarant" für Milch und Rinder zu besten Marktpreisen zu sein. Eine große Aufgabe wird es auch, so wie bisher darauf zu achten, dass wir alle Produzenten, ob groß oder klein möglichst gleich behandeln. Bei den zwei anderen



Hermann Schachner
Obmann

Gründen für Unzufriedenheit möchte ich schon feststellen, dass unsere Interessensvertretung immer bemüht ist, das Bestmögliche für uns Bauern herauszuholen. Ich bitte euch daher am 30. Jänner an der Kammerwahl teilzunehmen, damit wir auch in Zukunft eine so starke Vertretung haben wie jetzt. Viele Berufsgruppen beneiden uns darum. Wir sollten uns auch nicht aufsplitten, denn wir sind nur noch gut zwei Prozent der Bevölkerung. Ein aufrichtiger Dank an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Bäuerinnen und Bauern für ihren Einsatz im Jahr 2010, aber auch für die Kundentreue zu unserer Landmarkt. Gemeinsam haben wir in der 108 jährigen Geschichte unserer Genossenschaft schon so viele Herausforderungen angenommen und gut gemeistert, und ich bin überzeugt, dass wir es auch in Zukunft schaffen. Damit es gelingt, wünsche ich mir schon etwas mehr Optimismus, Zuversicht und Zufriedenheit. In diesem Sinne wünsche ich euch allen ein frohes, zufriedenes Weihnachtsfest sowie Glück und Erfolg, vor allem aber Gesundheit für 2011. ◆

Genossenschaftsanteile - Kapital ohne Nutzen?

In den letzten Jahren wurde im Eigentümerkreis unserer Genossenschaft viel über die Anteile diskutiert. Beginnend mit dem Vorstandsbeschluss im April 2006, die Genossenschaftsanteile der LGE von 14,545 Cent auf 20 Cent/kg angelieferter Milch (aufgrund des hohen Finanzierungsbedarfes durch den Neubau der Molkerei) aufzustoßen, war die Diskussion darüber bei vielen Gesprächen, Stammtischen und Versammlungen gegenwärtig.

Obwohl wir als Eigentümervertreter von diesem Schritt in der damaligen Situation mehr als überzeugt waren, fiel es oft schwer, unsere Berufskollegen ebenfalls zu überzeugen. Milchpreisvergleiche in div. Fachzeitschriften, die den Zinsendienst des nominalen Anteilekapitals 1:1 vom Milchauszahlungspreis in Abzug brachten, (nicht völlig unrichtig, aber meines Erachtens zu einseitig betrachtet)

erschwerten unsere Überzeugungsarbeit. Ich denke es ist jetzt ein guter Zeitpunkt, 4 1/2 Jahre nach Beginn dieser Anteilaufstockung, und inmitten einer Umschichtung in der österr. Molkereiwirtschaft die Lage neu zu betrachten:

- Mit August 2010 wurde durch die monatlichen Abzüge über 4 1/2 Jahre die Anteilaufstockung für alle Milchlieferanten voll erreicht, unter der Voraussetzung, dass die Anlieferung nicht erhöht wurde.

- Die Großinvestition konnte aus dem Gesamtunternehmen und unter Mithilfe der Eigentümer aus eigenen Mitteln finanziert werden. Die wesentlichen strukturellen Veränderungen durch den Neubau unserer Molkerei sind im internen Betrieb abgeschlossen. Die Ennstal Milch kann durch diese Veränderungen die hohen Abschreibungen erwirtschaften, darüber hinaus positiv bilanzieren und hat eine gute Basis für die weite-

re Entwicklung.

- Der Milchauszahlungspreis der Ennstal Milch lag trotz dieser Neuausrichtung über all die Jahre meist an der Spitze der Österreichischen Molkereien.

Bei der ersten Aufsichtsratsitzung in dieser Funktionsperiode haben wir uns mit der derzeitigen Anteilstuktur beschäftigt. Das Anteilennominale beträgt 14,8 Mill. Euro.

Über 90 Prozent davon sind einbezahlt. 862 Milchlieferanten halten 89,1 Prozent, 375 reine Fleischlieferanten halten 5,7 Prozent und 584 ehemalige Lieferanten halten 5,2 Prozent der Geschäftsanteile.

95 Prozent des Eigentümerkapitals der LGE halten also aktive Milch und Rinderlieferanten.

Dieser Wert bestätigt den eigentlichen Sinn und Zweck unserer Genossenschaft zur

Förderung des Erwerbes und der Wirtschaft unserer Mitglieder. Wir hätten ein Problem in unserer Ausrichtung, würden die Nichtlieferanten die Mehrheit als Eigentümer darstellen, da Stimmrechte und somit die Bestimmung unserer Organe (V, AR, GV) direkt mit dem eingesetzten Kapital verbunden sind.

Dieses Verhältnis bestätigt aber auch ein weiteres Merkmal des Genossenschaftswesens, die nicht geschlossene Mitgliedszahl. Mitglieder und mit ihnen die Geschäftsanteile, kommen und gehen. Sie können kommen, wenn deren Aufnahme im Interesse der Genossenschaft ist (Grundvoraussetzung ist die Zustimmung des Vorstandes), und sie können gehen, wenn sie keine Geschäftsbeziehung mit der Genossenschaft mehr halten. Rechte und Pflichten sind laut Satzung vorgegeben. Das wesentlichste Recht ist das Lieferrecht von Milch und Rindern.



Andreas Radlingmaier
Aufsichtsratsvorsitzender

Diesem Umstand wird in Zukunft eine größere Bedeutung zukommen. Wir haben bei dieser Sitzung den Anteilswert der Mitglieder, den Unternehmenswert laut der letzten konsolidierten Bilanz gegenübergestellt. Die einbezahlten Anteile sind mit dem 7-fachen Unternehmenswert abgesichert. Es ist dies zwar ein theoretischer Ansatz, denn mehr als die einbezahlten Geschäftsanteile können einem Mitglied

bei Kündigung nie ausbezahlt werden, aber dieses Verhältnis tut gut. Dieser Unternehmenswert wurde seit Bestehen unserer Genossenschaft seit über 100 Jahren über mehrere Generationen erarbeitet und widerspiegelt den Grundsatz, stets einen Ausgleich zwischen Wahrung der Mitgliederinteressen und Unternehmensnotwendigkeiten zu finden, denn nur eine starke und gesunde Genossenschaft kann auch

seinen Mitgliedern langfristig dienen. Der Anspruch weiterhin hohe Milch- und Rinderpreise an unsere Mitglieder zu bezahlen, ist natürlich aufrecht und aufgrund unserer hohen Anteile eine berechtigte Forderung. Mir ging es aber in der Vergangenheit nie darum, die Differenz zu anderen Molkereien und Fleischverarbeitern mit einer etwaigen Verzinsung des eingesetzten Kapitals zu bewerten. Mein Ansatz

ist, durch unser Tun unseren Mitgliedern ein Gefühl zu vermitteln, das Erhabene ist über solche Berechnungen. Gestützt auf die Leistungen der Genossenschaft für unsere Mitglieder und die weitere Stärkung unseres Gesamtunternehmens, sollte das Gefühl und die Erkenntnis reifen, das der Gegenwert, den das einzelne Mitglied für seinen Einsatz (Geschäftsanteile) erhält, ein Reichlicher ist.

Also ein Kapital mit hohem Nutzen!

Ich weiß, dass alle Verantwortlichen ständig daran arbeiten und ich danke allen für ihren Einsatz und für ihre Leistungen.

Ich wünsche euch allen eine ruhige Adventzeit, ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und alles Gute im kommenden Jahr.

Euer
Andreas Radlingmaier ◆



Erfolgsfaktor Energie-Effizienz

Energie ist ein zentrales Lebenselixier der Wirtschaft. Steigende Energie- und Rohstoffpreise, sowie die weltweite Diskussion über Klimaschutz erfordern, dass Unternehmen ihre Energie-Effizienz optimieren. Energieeffiziente Unternehmensführung und Produktion ist daher ein Gebot der Stunde und wesentlich für den langfristigen Erfolg jedes Unternehmens.

Deshalb hat die Ennstal Milch KG mit Projektleiter Herr Ing. Josef Pircher diese Stunde genutzt und Maßnahmen zur Energieoptimierung erstellt. Im Dezember 2009 beauftragte die Ennstal Milch KG eine externe Firma mit der Durchführung eines Energieeffizienz-Checks, bei

dem Einsparpotentiale durch Energie-Effizienz festgestellt werden sollten.

Bei dem Check wurden Einsparpotentiale von 1 Mio. kWh/a Strom und mehr als 2 Mio. kWh/a Wärme festgestellt, was etwa 10 % des gesamten Energieverbrauchs der EMI entspricht bzw. dem Jahresenergieverbrauch von



Ing. Wolfgang Gruber bei der Druckluft-Leckagen-Ortung

etwa 250 Haushalten. Durch die Optimierung der Kälteanlage im Neubau bzw. Neu-

anschaffung der Kälteanlage im Altbau konnte mittlerweile eine deutliche Reduktion im Stromverbrauch erzielt werden, die über 500.000 kWh/a beträgt.

Nun sollen auch die übrigen Potentiale, die im Energie-Effizienz-Check identifiziert wurden, gehoben werden. Dazu wurde im Juli das Energieprojekt EMI 2010 gestartet.

Im Rahmen dieses Projekts geht es um folgende Bereiche:

- Beleuchtung: Optimierung der dzt. Beleuchtungssituation (über 2.400 Leuchtmittel sind installiert)
- Druckluft: Leckage-Reduktion, Optimierung von Last-Leerlaufverhältnis

- Kondensmilch-Erzeugung: Untersuchung von Alternativen zur dzt. Kondensmilch-Erzeugung (die Kondensmilch-Erzeugung ist der größte Wärme-Verbraucher im Betrieb)
- Wärmerückgewinnung: Installation eines Pufferspeichers zur Abwärmenutzung aus unterschiedlichen Quellen, Einsatz der Wärme in den Bereichen CIP, Warmwasser-Bereitung und Prozesse
- Lüftungsanlagen: Wärmerückgewinnung aus der Abluft zum Vorwärmen der Zuluft
- Optimierung der Lüftungsanlagen hinsichtlich Laufzeiten und Volumenströme



Ing. Josef Pircher

Herr Ing. Josef Pircher zum Energieprojekt EMI 2010: „Wenn wir heute nicht auf mehr Energie-Effizienz setzen, werden wir morgen unser Geld nicht mehr zum investieren, sondern nur mehr zum Reparieren benötigen.“



Kälteanlage



Teil der Prozessanlage (Heißwassererzeugung für Pasteure)

Zwei Mal Gold für Ennstaler Käse

Mehr als 120 Hersteller aus Österreich, der Schweiz, Italien, Norwegen, Deutschland, Spanien, der Slowakei und sogar aus Kanada beteiligten sich vergangene Woche an der Käsiade 2011 in Hopfgarten im Brixental. Die „Olympischen Spiele der Käsekünstler“ finden jedes zweite Jahr statt und wurden heuer zum zehnten Mal ausgetragen. Insgesamt hatte die 27-köpfige Jury, 302 Proben in neun Kategorien zu bewerten, davon 172 aus Österreich. Zum



Unterschied von anderen Qualitätswettbewerben wird bei der Käsiade besonderer Wert auf Geschmack, Geruch und das Teiggefüge gelegt. Das Team der Käserei Gröbming konnte mit Jungkäser Herrn

Marvin Planitzer eine Goldmedaille ergattern und auch in der Camembert Käserei Stainach freute sich Käsereileiter Johann Hansinger über Gold mit seinem Ziegencaembert. ◆

Bio-Aktionstage 2010 ein voller Erfolg

Bio-Produkte kennenlernen und genießen, mehr zum Thema Bio erfahren und einen Blick auf die Bio-Betriebe Österreichs werfen – dazu haben die heimischen Bio-Betriebe gemeinsam mit der AMA Marketing GesmbH, dem Lebensministerium und der EU bei den Bio-Aktionstagen vom 09. bis 18. September 2010 geladen. **Zum Publikumsmagnet entwickelt: WIR SIND BIO-Aktionstage in Österreich** Bei den großen WIR SIND



BIO-Aktionstagen 2010 verteilen in ganz Österreich mehr als 100 Bio-Boten innerhalb von 10 Aktionstagen rund 300.000 Carto-

Can Dosen gefüllt mit echter Ennstaler Bio Milch. Das entspricht einer Menge von 103 EURO-Paletten oder 6 LKW-Sattelzügen - aneinander gereiht ergeben die verteilten Dosen eine Strecke von Wien nach St.Pölten. Die Ennstal Milch KG hatte bereits zum zweiten Mal die Gelegenheit ihre CartoCan Dosen einer breiten Masse zu präsentieren und nicht nur das Organisationsteam rund um die Bio Aktionstage ist schwer davon begeistert... ◆

In einem Tag um die Welt



Eine Reise um die Welt konnten die Ennstal Milch-Mitarbeiter beim Betriebsausflug zu Minimundus erleben. Bei schönstem Wetter wurde viel fotografiert, besichtigt und gelacht. Nach einem ausgiebigen Mittagessen wurde die Burg Hochosterwitz erklommen und ein kühles Bier in der Hirter-Brauerei rundete den heiteren Ausflug ab. ◆

Neue Produkte

Spar Natur*Pur Bio Bergbauern Leichtmilch: Die Spar Natur*Pur Bio Bergbauern Leichtmilch ist mit nur 0,9 % Fett die leichte Ergänzung zum bereits bestehenden Sortiment der Spar Natur*Pur Milch-Produktreihe.



Hofer Tizio Eiskaffee: Exklusiv für Hofer werden seit Juni 2010 vier schmackhafte Eiskaffeevariationen in der Ennstal Milch KG produziert. Der cremige Eiskaffee ist in den Sorten: Cappuccino, Espresso Macchiato, Latte Macchiato und Latte Macchiato Light erhältlich. Für ein optimales Trinkvergnügen wurde der Eiskaffeebecher mit einem speziell entwickelten Trinkdeckel ausgestattet.



Ennstaler **Topfcremekompetenz** nun auch für JUMBO & C1000 Supermärkte Seit Mitte des Jahres genießt man auch in den Niederlanden die Topfcreme aus dem Ennstal in großen Mengen. Der 450-Gramm-Becher befüllt mit vier fruchtigen und cremigen Desserts erfreut sich hoher Beliebtheit bei unseren Nachbarn im Norden.



Maresi Vienna Ice Coffee goes International: Der neue Vienna Ice Coffee von Maresi wurde um zwei weitere Geschmacksrichtungen erweitert. Speziell in Zypern genießt man den Vienna Ice Coffee Classic, No Sugar und Cappuccino.





Wichtige Investition für die Zukunft

In den letzten Ausgaben des LGE-Focus wurde immer wieder über die laufende Erweiterung der Produktpalette bei Dosen- und Glasartikel berichtet. Vor allem für die mediterranen Nudelsaucen wie Sugo und Pesto hat die Landena in den vergangenen Jahren vermehrt Neukun-

den gewinnen können. Die Umsätze in diesem Jahr zeigen erneut einen positiven Trend. Hochgerechnet werden rund 26 Millionen Gläser Sughì und Pesti (entspricht einem Plus von 18 % gegenüber dem Vorjahr) verkauft. Das Erfolgsgeheimnis der Landena ist dabei der hohe Anspruch an

die Qualität der Rohstoffe. Als Basis für die Nudelsaucen dienen hochwertige Tomatenprodukte, welche aus der Region um Parma stammen. Erlesene Kräuter wie Basilikum und Rosmarin verfeinern jede einzelne Rezeptur individuell. Die besten Rohwaren nützen jedoch nichts, wenn nicht die richtigen Strukturen und Prozesse in der Produktion geschaffen werden. Vor allem der Erhitzungsschritt ist ein Faktor, welcher die Produktqualität und Produktsicherheit maßgeblich positiv oder negativ beeinflussen kann. In einem Herstellungsprozess werden die Rezepturen zuerst in Gläsern oder Dosen abgefüllt und danach verschlossen. Im Anschluss werden die Produkte in einem Autoklav unter Druck schonend erhitzt und nach einer gewissen Zeit wieder abgekühlt. Durch dieses Verfahren erreichen die Sughì,

Pesti usw. ungekühlt eine Haltbarkeit von bis zu drei Jahren. Ein zusätzlicher Einsatz von Konservierungsstoffen ist dabei nicht mehr notwendig. Seit dem Einstieg in die Konservenproduktion im Jahre 1975 wurde an der Technologie des damals üblichen Sterilisierens festgehalten. Die steigende Nachfrage nach den mediterranen Nudelsaucen der Landena und die damit verbundene gelungene Positionierung am europäischen Markt führte zum Entschluss, dass in diesem Bereich investiert werden muss. Anfang 2009 fiel der Startschuss für eine intensive Testphase bei der verschiedene zeitgemäße Autoklaviermethoden unter die Lupe genommen wurden. Die Versuche ergaben, dass von der bisherigen Technologie der Vollwassersterilisation auf die Dampf-Sprüh-Sterilisation umgestiegen werden soll.

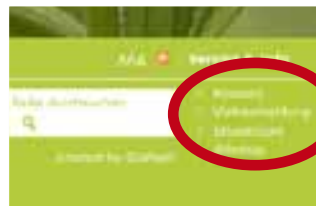


Der Vorteil dieser neuen Technologie liegt neben der produktschonenderen Sterilisation auch in der Energie- und Wasserersparnis. Gegenüber den alten Anlagen wird man zukünftig pro Kochung -25 % an Dampf und -35 % an Wasser einsparen. Bereits im Oktober 2010 wurden die ersten vier Autoklaven eingebaut und in Betrieb genommen. Bis Mitte nächsten Jahres soll der Austausch der 12 Anlagen durchgeführt sein. Mit dieser Investition und die damit geschaffenen Möglichkeiten hat die Landena einen wichtigen Schritt für die Zukunft der Konservenabteilung getätigt. ♦



Viehanmeldung jetzt auch Online

Ab sofort kann die Viehanmeldung auch über die Homepage der Landena abgewickelt werden. Unter www.landena.at finden Sie rechts unten die Rubrik „Viehanmeldung“. Wenn Sie diesen Link anklicken, werden Sie automatisch zum Anmel-



deformular weitergeleitet. Nachdem Sie alle Felder ausgefüllt haben, können Sie Ihre Anmeldung mit dem

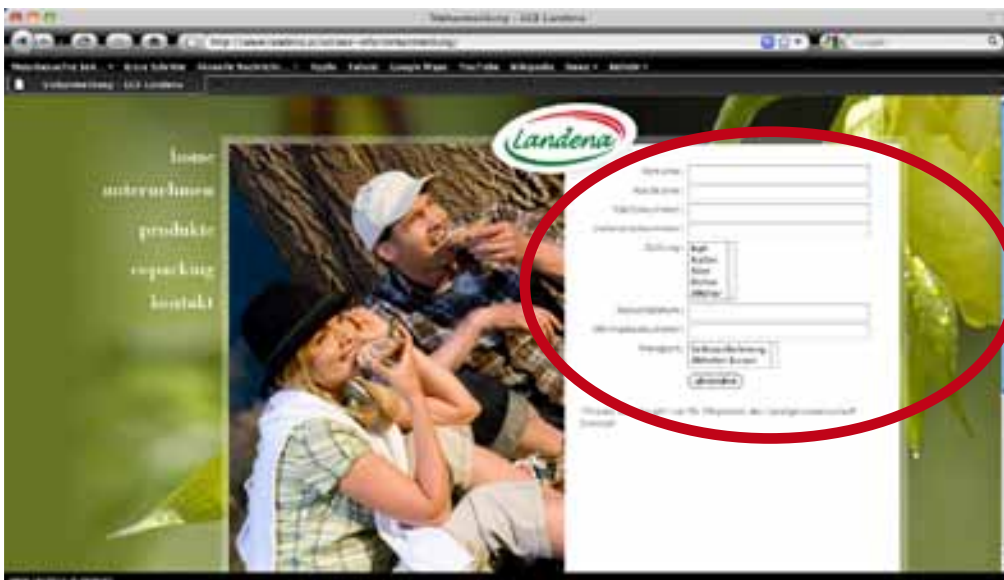
Button „absenden“ bestätigen. Frau Greimel Maria wird sich im Anschluss mit Ihnen in Verbindung setzen, um Details wie Abhol- oder Zustelldatum zu besprechen. Im Falle einer Notschlachtung, richten Sie sich bitte direkt an Herrn Zeiringer Erich (0664/3555425). ♦



Wussten Sie ...

... dass die Landena jährlich rund 30 Millionen Knödel verkauft. Die Produktpalette reicht von pikanten Knödeln wie (Grammel-, Selchfleischknödel, ...) über Suppeneinlagen wie Leberknödel bis hin zu den verschiedensten Varianten von Süßen Knödeln (Marillknödel, Erdbeerknödel usw.).

... dass die Landena jährlich fast eine Million Kilogramm Brösel für die Herstellung der panierten Produkte (Wiener Schnitzel, Cordon Bleu, ...) verarbeitet? Umgerechnet entspricht diese Menge dem Volumen von ca. 1.000 Silorundballen. ♦





Melkroboter Delaval VMS im Einsatz



Der Roboter leitet „auffällige“ Kühe direkt in die Selektionsbox.



Seit drei Monaten ist beim Braunviehzuchtbetrieb Franz und Lore Steinbrecher in Bad Mitterndorf ein Delaval Melkroboter in Betrieb.

Was waren die Beweggründe für den Ankauf?

- flexiblerer Arbeitsablauf
- keine festen Stallzeiten
- mehr Zeit für die Familie – da jetzt nur mehr die beiden Männer in den Stall gehen müssen,

kann die pflegebedürftige Oma daheim rund um die Uhr versorgt werden

- körperliche Arbeiterleichterung – trotzdem muss das Melkmanagement beobachtet werden

„Wir wollten in die tägliche Arbeitersparnis investieren, und nicht in einen Bereich, der nur an 3 – 4 Tagen im Jahr eine Erleichterung bringt“, erklärt uns Franz Steinbrecher. „Außerdem ist“, so Hr. Steinbrecher weiter, „durch den Melkroboter bei unserer Betriebsgröße mit ca. 60 Kühen eine Weiterführung des Betriebes als Familienbetrieb gegeben. Gerade während der Heuernte waren die ständigen Unterbrechungen durch die Melkarbeit sehr zeitraubend. Außerdem darf man nicht außer Acht lassen, dass auch bei einem Melkstand regelmäßig Service- und Instandhaltungskosten anfallen.“

Warum ein Gerät von Delaval?

„In der Entscheidungsphase haben wir uns mit den verschiedenen Möglichkeiten sehr intensiv auseinandergesetzt. Letztendlich hat uns die

Qualität und die langjährige Erfahrung von Delaval im Bereich Melktechnik überzeugt, da bis jetzt bereits ein Melksystem von Delaval am Betrieb im Einsatz war. Und von der Planung bis zur Montage wurden wir von den Technikern von Delaval bestens beraten und betreut.“

Wie haben die Tiere reagiert?

„Man muss sowohl den Tieren als auch den Menschen eine gewisse Umstellungszeit zugestehen“ erklärt uns Sohn Franz dazu. Es kann aber gesagt werden, dass die Gewöhnungsphase ohne große Probleme verlaufen ist und keines der Tiere ausselektiert werden musste. Seit Inbetriebnahme des Roboters wurden 20 Kalbinnen angemolken.

Erkenntnisse nach drei Monaten?

- eutergesundheit der Kühe konnte erhalten bzw. sogar verbessert werden
- bessere Lebensqualität der Kühe – mehr Ruhe im Stall
- Leistung der Tiere ging anfänglich durch die Umstellung ganz leicht zurück ist jetzt aber stetig ansteigend

- wenn ein Tier bereits vorher geschlagen hat, ändert sich das auch mit dem Melkroboter nicht sofort
- Fehlermeldungen halten sich in Grenzen
- enormes Minutengemelke durch intensives Anrüsten
- positive Überraschung bei der Auslastung (bei 50 gemolkenen Kühen 65 %)

„Eines darf aber nicht vergessen werden, für den einwandfreie Betrieb des Melkroboter ist die Sauberkeit im gesamten Stall von großer Wichtigkeit, da diese viele Störfaktoren von vornherein ausschließt“, erklärt uns Franz Steinbrecher. Durch die intensive Zusammenarbeit zwischen Delaval und dem Landmarkt Technik Center hat man außerdem einen kompetenten Partner vor Ort. ♦

Der Betrieb:

Braunviehzuchtbetrieb **Franz und Lore Steinbrecher**, Bad Mitterndorf, 950 m Seehöhe
 Stalldurchschnitt der letzten Jahre: ca. 10.000 l
Kontingent: 510.000 Einzelhoflage
Kinder: Franz (27), Martin (25), Angelika (20)
 pflegebedürftige Oma
Betriebsgröße: 78 ha Grünland davon 50 ha Wiese zur dreischrittigen Nutzung, die restlichen Flächen sind extensive Weideflächen, Hälfte davon ist Pachtfläche, 8 ha Wald, 42 Stk. Almrecht auf Servitutsweiden, Urlaub am Bauernhof
Arbeitskräfte am Hof: Betriebsleiterehepaar und Sohn, der 2. Sohn erledigt auf einem Pachibetrieb einen Teil der Jungviehaufzucht
Viehbestand: gesamt 175 Tiere, davon 63 Milchkühe, die gesamte Nachzucht wird aufgezogen und die männlichen Kälber werden als Stiere fertiggemästet
 Laufstall – planbefestigt, Tiefbuchten; Mischwagen, Butler

Eine Lehre bei Landmarkt hat schon was!

In diesen Wochen stehen viele Eltern und Schulsolventen wieder vor der Frage: „Was soll ich nach der Schule machen? Lehre, und wenn ja welche. Oder doch eine weiterführende Schule“ Durch den Geburtenrückgang hat ein regelrechter Kampf um jeden Schüler und erst recht um jeden Lehrling begonnen. Die Lehre im Handel hat – aus unserer Sicht vollkommen zu Unrecht – kein allzu gutes Image in der Bevölkerung.

Dadurch ist es umso schwerer, ausreichend guten Nachwuchs zu finden. Mit Fug und Recht können wir behaupten, dass wir als Landmarkt eine exzellente Ausbildung mit vielen externen Zusatzseminaren in den verschiedensten Zweigen bieten. Selbstständiges Arbeiten im Team von Beginn an, professionelle Ausbildungspläne, pünktliche Entlohnung, Prämien bis zu 2.000 €, angenehmes Betriebsklima und 5 Tage Woche ermöglichen

spannende Jobs mit vielseitigen Möglichkeiten. Jedem Lehrling wird ein geschulter Lehrlingspate als Vertrauensperson zur Seite gestellt. Durch die Lehrzeit bei Landmarkt reifen die jungen Mitarbeiter zu kompetenten und fähigen Menschen heran. Immer mehr engagierte Jugendliche machen Gebrauch von der Lehre mit Matura, die wir gerne unterstützen. Nach der Lehre hört das Lernen nicht auf. Leistungswillige werden in einem speziellen 2-jährigen Trainee-programm weiterentwickelt und haben beste Perspektiven. Das Beste ist, dass sich gute Lehrlinge nach der Lehre keine Sorge um ihren Job machen müssen. Die meisten von Ihnen können in der Landmarkt Familie verbleiben. Für viele Maturanten beginnt die manchmal frustrierende Stellensuche nach der Matura erst recht. ♦



Wussten Sie ...

... dass im Jahr 2010 die Vögel im Bezirk Liezen 125.560 kg Vogelfutter (Sonnenblumenkerne, Meissenknödel usw.) von Landmarkt gefressen haben?

... dass 1.179.880 kg Stroh für Einstreu und tlw. Fütterung an unsere Landwirte und Hobbyfarmer verkauft wurden? Das sind 51 LKW Komplett-Züge.

... dass allein heuer 19.863 Fische (Zierfische u. dgl.) und 210.000 Heuschrecken beim Plant's Corner in Liezen verkauft wurden?

... dass 35.170 m² Isolierung (z. B. Styropor, EPS und Schaumstoff) bei Landmarkt über den Ladentisch gingen? Das sind ganze 35 LKW Züge. ♦



Service-Informationen / Öffnungszeiten / Inventur

Service Info

Technik Center Werkstätten haben vom 24. Dezember 2010 bis einschließlich 7. Jänner 2011 geschlossen. An den Werktagen steht Ihnen für Werkstätte und Ersatzteillager in der Zeit von 8.00 - 12.00 Uhr ein Journaldienst zur Verfügung.

Der Melk- und Kühlanlagen-Servicedienst ist an den Werktagen von 8.00 - 16.00 Uhr erreichbar. An Samstagen, Sonn- und Feiertagen ist der Melkanlagen-Servicedienst von 6.30 - 9.30 Uhr und von

16.00 - 19.00 Uhr unter der Tel.Nr.: 0664/1648442 oder 0664/1648443 erreichbar.

Inventur

Werkstätte Aigen/E. und Admont sind am 28. und

29. Dezember 2010 wegen Inventur ganztägig geschlossen. ♦

INVENTURTERMINE 2010 LAGERHAUS

FILIALE:	DATUM:			DATUM:	
Lgh Rottenmann	29. Dez.10	ab 12.00	bis	30. Dez.10	ganztags
Lgh Landl	03. Jän.11	ab 12.00	bis	04. Jän.11	ganztags
Lgh Bad Aussee	03. Jän.11	ab 12.00	bis	04. Jän.11	ganztags
Lgh St. Gallen	29. Dez.10	ab 12.00	bis	30. Dez.10	ganztags
Lgh Aigen	30. Dez.10	ganztags			
Lgh Schladming	30. Dez.10	ganztags			
LgH Bad Mitterndorf	29. Dez.10	ab 12.00	bis	30. Dez.10	ganztags
Lgh Gröbming	04. Jän.11	ganztags	bis	30. Dez.10	ganztags
Lgh Hall	30. Dez.10	ganztags			
Plants Corner	04. Jän.11	ganztags			

Wir gratulieren!

25-jährige Dienstzugehörigkeit:

Landena KG

BLEIKOLB Konstantia	LEMMERER Alfred
GROGGER Helmut	SCHWAB Josef
KINDLER Heinz	TRINKER Christoph
KOCHAUF Helene	

Landmarkt KG

WINKLER Leopold

30-jährige Dienstzugehörigkeit:

Landgenossenschaft Ennstal

HIRZEGGER Helga	GD Mag. PITZER Josef
-----------------	----------------------

Landena KG

SUCHANEK Christian

Ennstal Milch KG

SCHACHNER Herbert

Landmarkt KG

WINTER Ludwig

35-jährige Dienstzugehörigkeit:

Landgenossenschaft Ennstal

STRIESSNIG Helena	SCHACHNER Johann
-------------------	------------------

Landena KG

KRÖLL Siegfried

Ennstal Milch KG

EGGER Albert	LUX Johann
--------------	------------

Landmarkt KG

FÖSSLEITNER Theresia	ZEFFERER Josef
----------------------	----------------

40-jährige Dienstzugehörigkeit:

Ennstal Milch KG

HAIM Reinhard

„Wir lieben Fleisch“



Das die Kunden bei Eurogast Landmarkt von den charmantesten Fleischhauern der ganzen Region beraten werden, hat sich längst herumgesprochen. Doch nun konnten unsere Herren auch ihre Modelqualitäten unter Beweis stellen. Für die österreichweite Werbekampagne „Wir lieben Fleisch“ stellten sich unsere Frischfleisch-Abteilungsleiter, Franz Daum und Hans-Peter Zangerl, für

ein Fotoshooting in Salzburg zur Verfügung. Hier trafen sich Fleischhauer und Fleischfachberater der 14 Eurogast-Märkte Österreichs und nutzten das Treffen auch für regen Erfahrungsaustausch unter Kollegen. Fleischeinkauf ist und bleibt Vertrauenssache, kompetente Ansprechpartner mit fundiertem Fachwissen stehen hier an erster Stelle. Der Themenschwerpunkt Fleisch, der bei Eurogast auch das Jahr 2011 dominieren wird, ist auch Anlass für eine Reihe Mitarbeiterschulungen. Bei diesen internen Seminaren werden Grundkenntnisse zum Thema Fleisch vertieft und es wird speziell auf Fragen eingegangen, die sich bei der täglichen Kundenberatung für unsere Außendienstmitarbeiter und Telefonverkäuferinnen stellen.

Übrigens - als „Model“ für den österreichweiten „Startschuss“ der Kampagne wurde Hansi Zangerl vom Eurogast Schladming ausgewählt. Schon die erste Anzeige vermittelt sehr anschaulich: „Wir lieben Fleisch!“

Impressum

Herausgeber: Landgenossenschaft Ennstal eGen, Bahnhofstraße 134, 8950 Stainach, www.lge.at

Für den Inhalt verantwortlich: Landgenossenschaft Ennstal eGen, GD Mag. Josef Pitzer

Konzeption, Grafik & Layout: HAND+FUSS; Werbe- und Konzeptagentur GmbH, Ausseer Straße 2-4, 8940 Liezen

Druck: Wallig - Ennstaler Druckerei und Verlag GmbH, Mitterbergstraße 36, 8962 Gröbming

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten!

Die grundlegende Richtung von LGE-focus ist es, das genossenschaftliche Gedankengut bei den Mitgliedern und Mitarbeitern der Landgenossenschaft Ennstal zu fördern. Durch aktuelle Informationen aus dem Genossenschaftsbereich soll eine Diskussionsplattform für unsere Leser geschaffen werden.

Pension / Altersteilzeit**Landena KG**

BACHLER Johann	KOLLERSBERGER Monika
HOCHLAHNER Angela	LIEDL Adelheid
KALS Erwin	PLANITZER Rosa
KOCHAUF Helene	RESCH Gertraud

Landmarkt KG

DANKLMAIER Johann	SCHRETTHAUSER Leo
HUBER Zita	UNTERBERGER Anton
LEYENDECKER Eduard	ZEUMER Gert
SCHAROFSKY Bernhard	

Ennstal Milch

SEEBACHER Herbert

Lehrabschlussprüfungen**Lehrabschlussprüfung Einzelhandelskauffrau**

BAUMANN Maria, Supermarkt Landl
 BLIEM Sandra, Plants Corner, mit gutem Erfolg
 DORINGER Lisa, Lagerhaus Aigen
 FORSTLECHNER Lena, Supermarkt St. Gallen
 SCHMID Eveline, Supermarkt Ramsau
 ZEFFERER Franziska, Supermarkt Gröbming

Lehrabschlussprüfung Gartencenterkauffrau

BOJTOS Alexandra, Plants Corner
 MAUNZ Nadine, Lagerhaus Landl

Lehrabschlussprüfung Landmaschinentechniker

HANSMANN Christoph, Technik Center Bad Mitterndorf
 STOCKER Johannes, Technik Center Bad Mitterndorf

Lehrabschlussprüfung Kraftfahrzeugtechniker

KÖPPL Marco Johannes, Ennstal Auto Liezen
 SÖLKNER Alexander, Ennstal Auto Liezen, mit gutem Erfolg
 WEISSENSTEINER Patrick, Technik Center Aigen, mit gutem Erfolg
 ZINNEBNER Philipp, Technik Center Hall

Lehrabschlussprüfung Elektroinstallations-techniker

THALHAMMER Paul, Elektromann, mit gutem Erfolg
 ZAINER Bernd, Elektromann Aigen

Lehrabschlussprüfung Molkereifachmann

EIGENTHALER Manuel
 MAUSSER Gernot, mit gutem Erfolg
 SCHNITTLER Bernhard, mit gutem Erfolg

Lehrabschlussprüfung Produktionstechniker

BAUER Markus, Landena Wels KG, mit gutem Erfolg

Wir

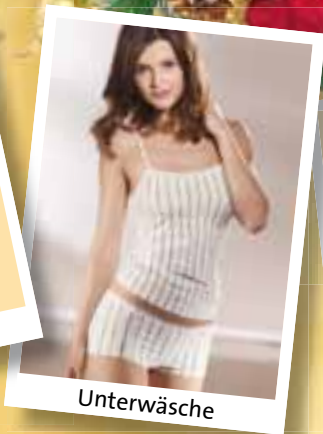
Fleisch.

Und darum nehmen's wir besonders genau.

Nur das beste Fleisch kommt bei uns auf den Tisch. Gemeinsam mit ausgewählten Fleischermeistern und Spezialisten aus der Gastronomie haben wir Qualitätskriterien festgelegt, die oft strenger sind, als gesetzlich vorgeschrieben. Und davon profitieren Sie – und Ihre Gäste. Alles über Fleisch von Eurogast finden Sie unter www.wirliebenfleisch.at



Spielwaren



Unterwäsche



Espressomaschine



Wintermode



Heimtier-Zubehör

Landmarkt-Gutscheine

für Geschenke, die keine Wünsche offen lassen!

Spitzenweine
auch in Geschenkverpackung



Gutscheine von Landmarkt

- In allen Betrieben der Landmarkt erhältlich und einlösbar!
- Aus über 120.000 Artikel kann gewählt werden!
- Sie sind zu € 10,-, € 20,- oder € 50,- erhältlich.
- Bestellungen auch über Internet möglich unter:

www.landmarkt.at/gutscheine

LANDMARKT

VIELFALT



SERVICE



FÜR DIE REGION



Unsere Mitarbeiter bemühen sich in 10 Geschäftsfeldern (33 Filialen) um kompetente Beratung, freundliche Bedienung und einladende Angebote.



ENNSTAL-AUTO
LIEZEN • GRÖBMING

Plant's Corner

SPAR
LANDMARKT
SUPERMARKT

energie plus

eurowast

Baufreund

TECHNIK CENTER

Mode & Tracht

UNSER
LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND