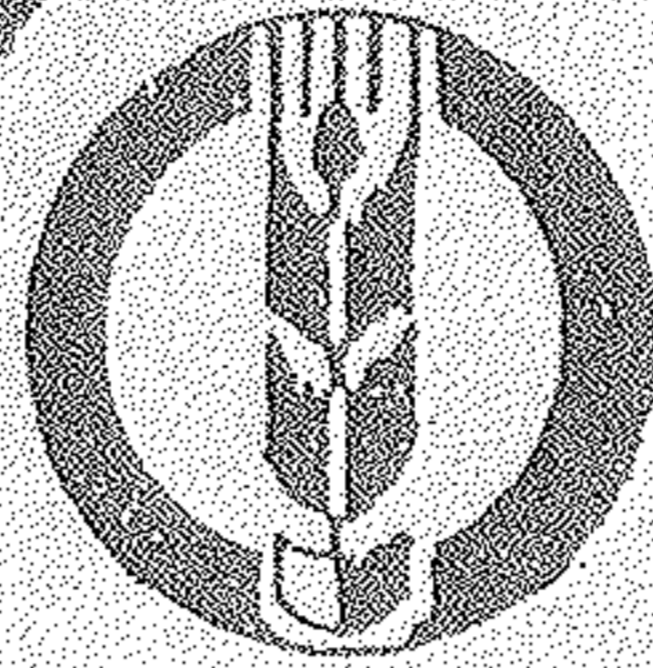
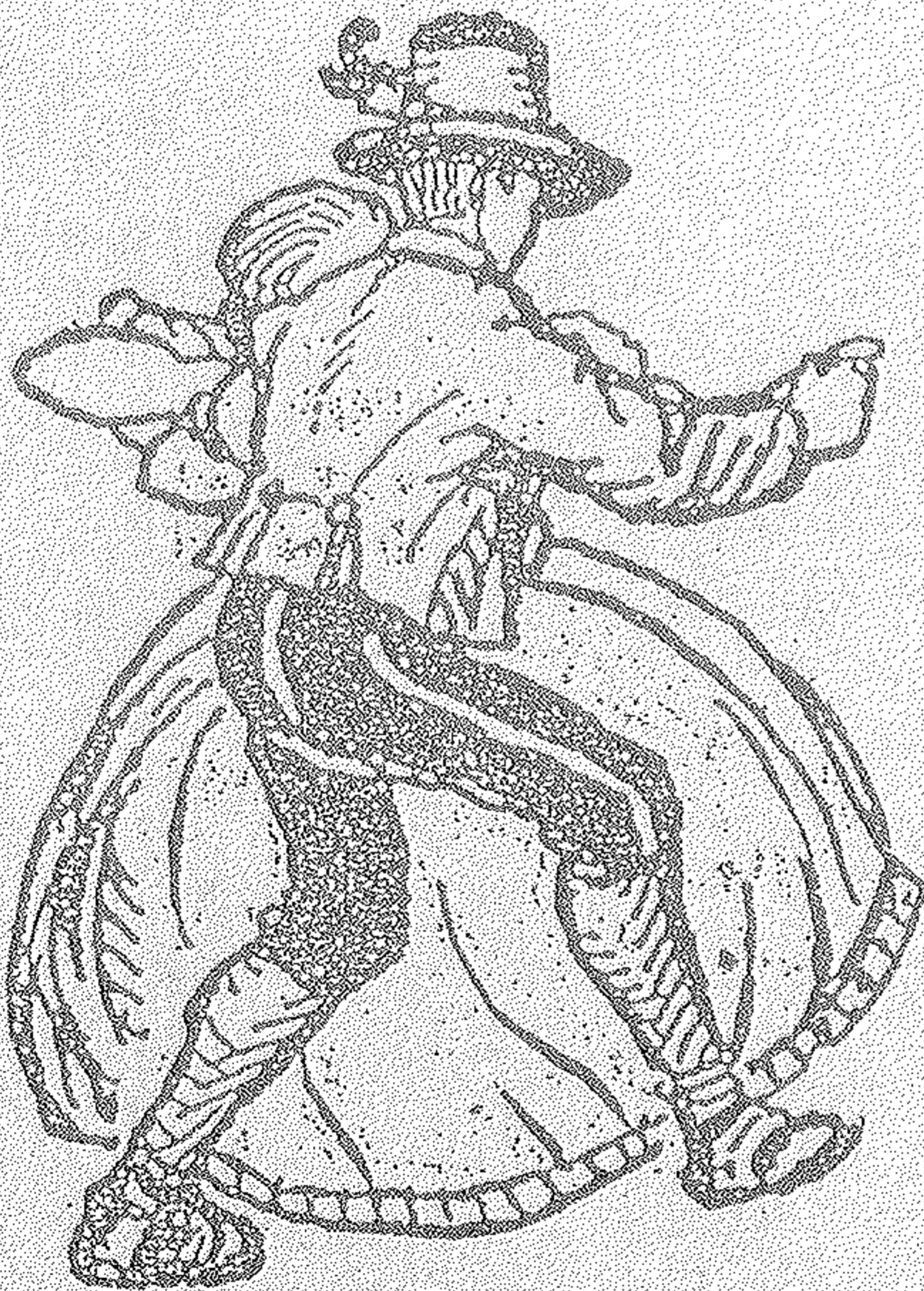


DER STAINZER

4. Jahrgang, Nr. 1



ABSOLVENT



TANZFEST

in

STAINZ

3. Juni 1989

Mitteilungsblatt für Stainzer Absolventen  
und weststeirische Landwirtschaftsmeister

17 Junglandwirte haben an der Fachschule Stainz im Schuljahr 1988/89 den Betriebsleiterlehrgang absolviert und stellen sich in dieser und der nächsten Ausgabe mit Gedanken zu verschiedenen Problemen unserer Zeit vor.

### Umweltschutz am Bauernhof - wozu?



BLATTL Reinhold  
Kasten 18  
8142 Wundschuh

Der Bauer lebt seit urdenklichen Zeiten in und mit der Umwelt. Die Pflanze benötigt für ihr Wachstum einen gesunden Boden. Verunreinigtes Wasser schadet den Pflanzen, den Tieren und den Menschen. Luftverunreinigungen greifen die Gesundheit des Menschen an und zerstören unseren lebenswichtigen Wald und schädigen unsere Böden.

Die gesunde Umwelt ist die wichtigste PRODUKTIONSGRUNDLAGE des Bauern

Umweltschutz muß nicht aufwendig sein. Durch einen verantwortungsbewußten und behutsamen Umgang mit der Natur und der Beachtung lebenswichtiger Kreisläufe kann jeder in seinem Bereich wirksam zur Erhaltung einer gesunden Umwelt beitragen.

### Beispiele für den Umweltschutz am Bauernhof:

+ Die Entsorgung der Hausabwässer und Fäkalabwässer:

Sie erfolgt am besten durch Einleitung in Kanäle oder Einleitung in dichte Jauche- oder Güllegruben.

+ Silosickersäfte sind sehr gefährlich:

daher am besten mit Jauche oder Gülle ausbringen.

+ Verendete Tiere:

werden von der Tierkörperverwertung abgeholt und entsorgt.

+ Altöle:

1 Liter Öl kann 1 Mio. Liter Wasser verderben. Deshalb ist eine gewissenhafte Altölentsorgung sehr wichtig. Lack- und Lösungsmittelreste sind Sonderabfall, daher - nicht wegschütten.

+ Batterien:

Eine Knopf-Batterie kann 3 Mio. Liter Trinkwasser verseuchen. Daher diese an den Fachhandel zurückgeben. Traktorbatterien werden von Herstellerfirmen, Tankstellen und Landgenossenschaften zurückgenommen.

+ Pflanzenschutzmittel:

Brühereste: Entweder stark verdünnt oder großflächig ausspritzen, ablassen und in Behälter frost-sicher aufbewahren. Regelmäßige Spritzgeräteüberprüfung. -- Aktionen der Genossenschaften benützen.

+ Wirtschafts- und Mineraldüngung:

Düngung nur nach Bedarf, aber keine Überdüngung. Wirtschaftsdünger nur während der Vegetationszeit ausbringen. Jauche und Gülle können Grundwasser mit Nitrat belasten.



KOINEGG Robert  
Tombach 15  
8544 Pölfing-Brunn

+ Was kann der Landwirt zur Müllvermeidung beitragen?

- + Vermeiden
- + Sammeln
- + Kompostieren

+ Vermeiden:

Der beste Müll ist der gar nicht erst produzierte. Kritische Konsumenten denken beim Einkauf auch daran. Mehr als die Hälfte des Hausmülls besteht aus Verpackung. Kaufen Sie daher so wenig wie möglich Müll! Mehrwegglasflaschen können bis zu 40ig mal nachgefüllt werden oder Einkaufstaschen noch viel öfter verwendet werden. Daher diese verwenden. Ebenfalls Papier und Altglas der Wiederverwertung zuführen.

+ Sammlung:

Durch getrenntes Sammeln von Altstoffen kann der Müllanfall verringert werden. Außer Papier, Weiß- und Buntglas werden auch noch Metalle und Textilien gesammelt. Altstoffe sortenrein sammeln.

+ Kompostieren:

Kompostieren bedeutet ökologisches Recycling. 25 - 40 % des Hausmülls sind organische Stoffe und können daher kompostiert werden. Man unterscheidet:

- \* Eigenkompostierung
- \* Gemeinschaftskompostierung
- \* Gemeindekompostierung

Was kann der Landwirt kompostieren?

- \* Obst- und Gemüseabfälle
- \* Nahrungs- und Lebensmittelreste
- \* Tee- und Kaffeesud mit dem Papierfilter
- \* Grasschnitt, Laub, Äste, Schnitt- und Topfblumen

Der Bauer sollte ein gewisses Vorbild gegenüber Haushalten sein und nach Möglichkeit kompostierbare Abfälle aus der Nachbarschaft übernehmen und einen Komposthaufen anlegen.

Daraus geht hervor, daß der Landwirt sehr viel zur Müllvermeidung bzw. Müllverringeringerung beitragen kann und er sollte diese Möglichkeiten auch nützen.

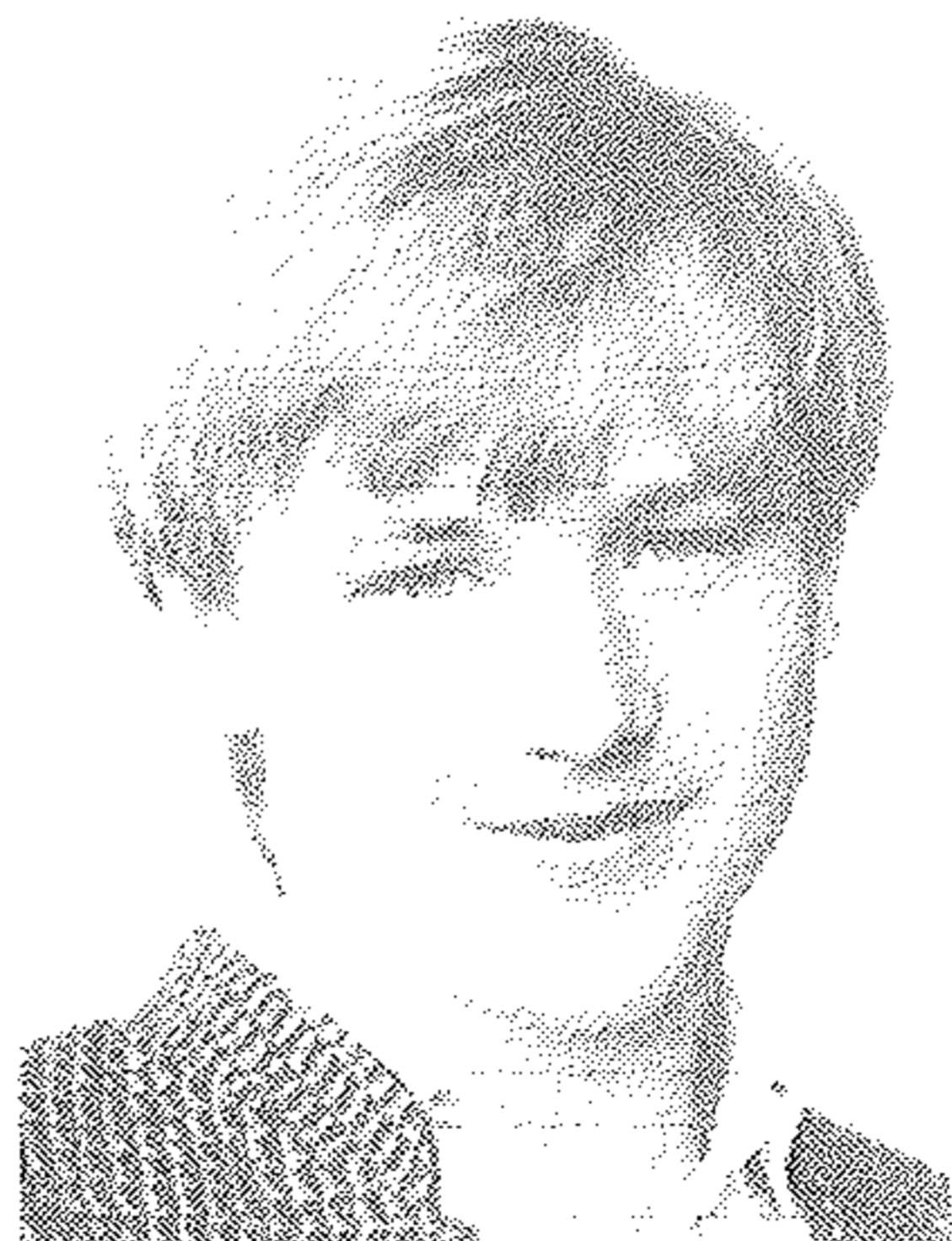


LIERZER Alois  
Goldes 40  
8452 Gr.Klein

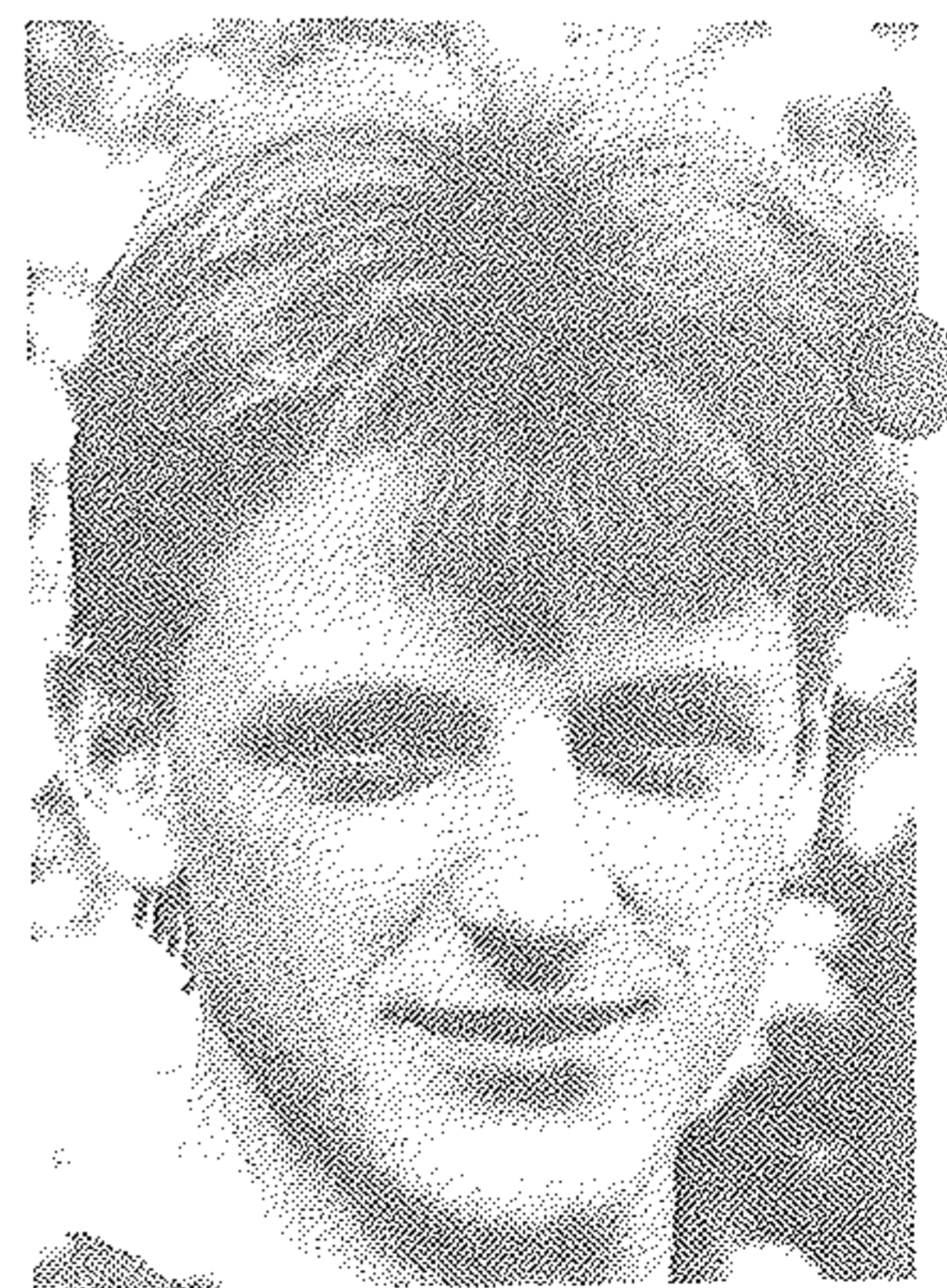
---

DEN KEIMEN KEINE CHANCE


PAPST Karl Heinz  
Unterwald 33  
8563 Ligist



WAGNER Werner  
Rosenhof 60  
8511 St.Stefan



KNIELI Franz  
Tobisberg 5  
8504 Preding

Milch gehört zu unseren wertvollsten Grundnahrungsmitteln. Milch ist aus der menschlichen Ernährung nicht wegzudenken. Milch muß daher sauber und hygienisch gewonnen werden.

Gute Milch ist

- \* inhaltsreich an Fett und Eiweiß
- \* keimarm, also hygienisch gewonnen
- \* rein und stammt aus gesunden Eutern
- \* frei von Hemmstoffen oder anderen Fremdstoffrückständen
- \* frei von Geruch- und Geschmacksfehlern (typischer Milchgeschmack)

Die Höhe des Milchgeldes hängt vom Fettgehalt ab und sollte nicht durch Überschreitung der Grenzwerte von Keimzahl, Zellzahl und Hemmstoffgehalt verringert werden. Um nun die Keimzahl in der Milch senken zu können, muß man wissen, wo die Fehlerquellen liegen.

Keimquelle 1: Stall-Luft (10.000 Keime und mehr)

Die Melkmaschine saugt pro Melkzeit bis zu 50 l Luft an. Deshalb für möglichst staubfreie Stall-Luft sorgen, d.h. rechtzeitig vor dem Melken füttern und einstreuen.

Achtung: Fällt ein Melkzeug in die unsaubere Einstreu, können über ein Gramm Kuhkot bis zu 40 Milliarden Keime in die Milch kommen. Hygiene beim Melken beginnt beim Händewaschen.

Keimquelle 2: Euter (15.000 und mehr)

Unerläßlich ist das sorgfältige Euterreinigen und Euterdesinfizieren vor dem Melken, damit die an Zitzen und Euter haftenden Keime nicht in die Milch geraten. Dazu eignen sich sehr gut die mit Desinfektionsmittel getränkten Einwegpapiertücher.

Zusätzliche Sicherheit bringt das "Dippen" unmittelbar nach der Melkzeugabnahme. So gepflegte Euter sind nicht so anfällig gegen Krankheiten. Denn, Sie wissen ja, Vorbeugen ist besser als Heilen.

Keimquelle 3: Melken (25.000 und mehr)

Die erste Milch ist sehr keimreich, deshalb die ersten drei bis fünf Milchstrahlen aus jedem Viertel in den Vormelkbecher melken. Der Becher hat einen dunklen Untergrund, auf dem Strukturveränderungen der Milch gut erkennbar sind. (Flocken)

Keimquelle 4: Melkanlagen (500.000 und mehr)

Die Überprüfung und Reinigung der Melkanlage ist sehr wichtig, um hohe Keimzahlen zu verhindern. Wir kennen eine tägliche, wöchentliche, halbjährliche und jährliche Reinigung.

Täglich: Melkvakuum kontrollieren, Sammelstücke öffnen und auf Sauberkeit überprüfen.

Wöchentlich: Zitzengummi-Kragen auf Sauberkeit prüfen, Lufteinlaß am Sammelstück und Vakuumabspernung kontrollieren, Regelventil säubern.

Halbjährlich: Austauschen aller milchflührenden Gummiteile, Reinigen der Vakuumleitung mit einem alkalischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Jährlich: Technische Überwachung der Melkanlagen durch Fachmonteure

Keimquelle 5: fehlerhafte Reinigung und Desinfektion (500.000 u.m.)

Gut gereinigte Melkanlagen und Milchkühlanlagen sind Voraussetzung für Qualitätsmilch. Milchreste liefern ideale "Nistplätze" für die Keimvermehrung. Besonders vorteilhaft ist die 1:1 Wechselreinigung alkalisch:sauer. Bei diesem Verfahren wird morgens mit einem alkalischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel und abends mit einem sauren Reiniger gereinigt. Bei ausschließlich alkalischer Reinigung kann sich eine Schicht aus Rost, Milchstein und Kalkablagerung bilden. Das passiert besonders bei hartem Wasser sehr schnell. Diese Ablagerungen bieten bestimmten Keimen ausgezeichnete Wachstumsbedingungen.

Auf keinem Fall saure und alkalische Reiniger und Desinfektionsmittel vermischen. Dadurch neutralisieren sie sich und werden wirkungslos. Bei chlorhältigen Reinigungsmitteln wird giftiges Chlorgas frei.

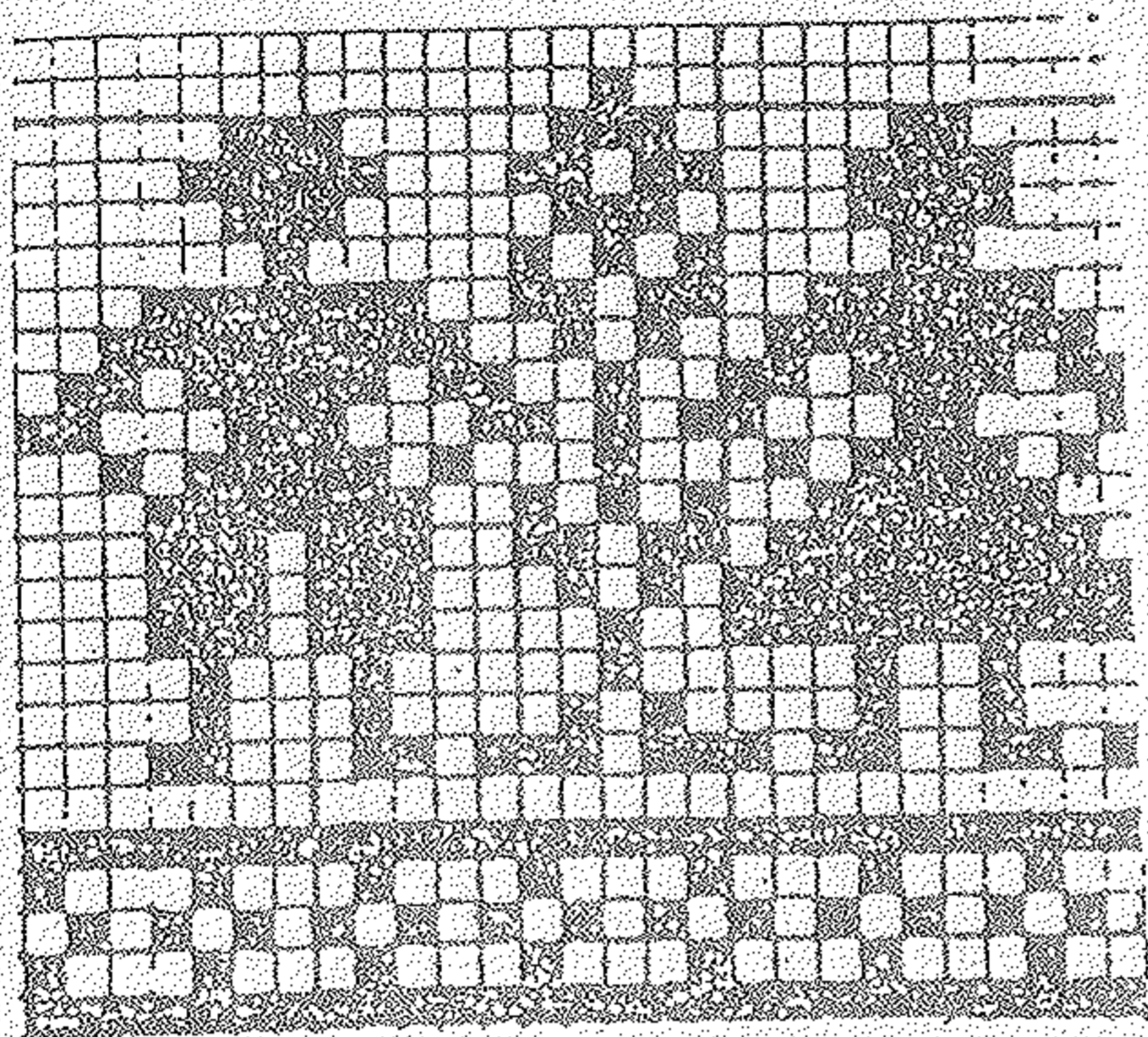
#### Die 7 wichtigsten Regeln zur wirkungsvollsten Reinigung und Desinfektion:

- 1.) Sofort nach dem Melken mit lauwarmen Wasser vorspülen, um so ein Antrocknen der Milchreste zu verhindern.
- 2.) Konzentration von 0.5 % (50 g (ml) Desinfektionsmittel auf 10 l Wasser) einhalten.
- 3.) Einwirkzeit von 10 - 20 Minuten beachten, auch bei Tanks.
- 4.) Temperatur zwischen 40 - 50 ° C halten.
- 5.) Nachspülen mit Trinkwasser, um so Reinigungsmittelreste sicher zu entfernen.
- 6.) Restwasser aus der Anlage entfernen.
- 7.) Melkzeug zum Trocknen nach unten aufhängen, um so Restwasser vollständig ablaufen zu lassen.

In Sachen Melkhygiene sollte der Landwirt immer darauf achten, am neuesten Stand zu sein. Schließlich hängt sein Milchgeld davon ab.

Die restlichen Stellungnahmen unserer neuen Absolventen zu aktuellen landwirtschaftlichen Themen bringen wir in der nächsten Ausgabe im Juli.

Absolventen und Schüler d. Ldw. Fachschule Stainz



EINLADUNG

ZUM

TANZFEST

am Samstag, dem 3. Juni 1989, um 20,30 Uhr  
in den Räumen der Landw. Fachschule Stainz.

Es spielt für für Sie das

"ORIGINAL GRENZLAND-TRIO"

Im Keller Disco-Betrieb.

Eintritt: Freiwillige Spende

Dazu laden wir auch Ihre Freunde und Bekann-  
ten herzlich ein.

Auf Ihr Kommen freuen sich

die Veranstalter

Vorankündigung:

Tag der offenen Tür in der Land- und forstwirtschaftlichen  
Fachschule Stainz

Freitag, 30. Juni 1989, nachmittag

Samstag, 1. Juli 1989, vormittag

Sollte obige Anschrift unrichtig sein, so bitten wir um eine ent-  
sprechende Mitteilung bzw. Korrektur!

P.b.b.

Verlagspostamt: Impresseum: Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Vereinigung der  
8510 Stainz weststeir. Meister und Fachschulabsolventen - Absol-

Erscheinungsort: ventenverein der LFS Stainz

8510 Stainz F.d.I.v.: Zapfl Josef, LFS Stainz, 8510 Brandhofstraße 1