

Neues Kommando in Frauschereck nun komplett



(vlnr: Bezirkskommandant **Josef Kaiser**, **Erich Feichtenschlager**, **BGM Gerhard Berger**, **Norbert Reisegger**, **Dominik Kinz**). Nach 30-jähriger Kommandotätigkeit übergab Erich Feichtenschlager seine Funktion an Pflichtbereichskommandant-Stellvert. Norbert Reisegger (43). Gleich viel Rückhalt bekam auch der neue Kommandant-Stellvertreter Dominik Kinz (32) aus den Reihen der Mitglieder. Zum neuen Pflichtbereichskommandant der Gemeinde St. Johann wurde der kürzlich neu gewählte Kommandant der FF St. Johann, Markus Forstenpointner (29) beordert. Foto: FF Frauscheneck

Seniorenbund Bezirksobmann Franz Moser wiedergewählt

Der diesjährige Seniorenbund-Bezirkstag in Burgkirchen konnte neben den zahlreichen Mitgliedern auch einige Ehrengäste und Personen des öffentlichen Lebens, wie den Landesobmann des Seniorenbundes LH.a.D. Dr. Josef Pühringer, Landesgeschäftsführer Mag. Franz Ebner, ÖVP Bezirksparteiobmann LAbg.a.D. Bgm. Franz Weinberger, LAbg. Gerald Weillbuchner, Dr. Georg Wojak, begrüßen.

Von musikalischen Einlagen umrahmt, erfolgte eine Präsentation über die vergangenen vier Tätigkeitsjahre. Bei der Neuwahl wurde Franz Moser eindrucksvoll zum neu-

en Bezirksobmann wiedergewählt und dankte in seinen Schlussworten für das ihm und dem gesamten gewählten Bezirksvorstand entgegengebrachte Vertrauen.

Funktionäre, welche besondere Leistungen für den Seniorenbund erbracht haben sowie erfolgreiche Mannschaften im Seniorensport, durften sich über Auszeichnungen und Ehrenurkunden, verliehen vom Landesobmann, freuen. Für die musikalische Unterhaltung sorgte der „Loderer Pass“ unter der Leitung von Richard Ortner und für die kulinarische Begleitung war das Team des Gasthofes Mauch zuständig.



Rund um den wiedergewählten Bezirksobmann Franz Moser gesellten sich Obmann Stellv. Peter Rodek, Obmann Stellv. Hedwig Bauer, Obmann Stellv. Erna Winter, Finanzreferent Christian Pfeil, Finanz Ref. Stellv. Georg Ellinger, Presse Referentin Adelheid Rodek, Presse Ref. Stellv. u. Betreuerin der SB Bezirkshomepage Aloisia Petermaier, Reise-referent Hans Prügger, Finanzprüfer Hans Huber und Josef Schinwald. Zum Fototermin gesellten sich LH.a.D. Dr. Josef Pühringer, Mag. Franz Ebner, Bgm. Franz Weinberger, LAbg. Gerald Weillbuchner sowie Seniorenbund Ehrenobmann Ferdinand Schmitzberger. Foto/Text: BZ/Stabauer



Das Melken von Stuten braucht viel Erfahrung und Geschick. Im Pferdezuchtbetrieb der Familie Schwarz wird seit fast 40 Jahren Stutenmilch produziert. Die naturbelassene Stutenmilch ist eines der wertvollsten Urprodukte, das sich der gesundheitsbewusste Mensch heute zunutze machen kann. In ihrer reinsten Form wird sie von Hackenbuch aus in ganz Österreich vertrieben.

Die Gewinnung der kostbaren Stutenmilch ist kein leichtes Unterfangen und sehr zeitintensiv. Erst ab dem Zeitpunkt, wo das Fohlen selbst fressen kann, wird es zwei bis drei Stunden in eine extra Box neben der Mutterstute gebracht. So kann jede Stute dreimal täglich gemolken werden. Pro Melkvorgang gewinnt man nur etwa 1,5 Liter Milch.

Das Melken erfolgt mittels einer Melkanlage mit Standeimer. Trotz der damit verbundenen Arbeitserleichterung ist und bleibt der Melkvorgang Handarbeit, die mit viel Zeitaufwand und enger Verbundenheit mit dem Tier einhergehen.

Die Sonntage sind bei der Familie Schwarz traditionell melkfrei. Derzeit werden 14 Stuten und ein Zuchthengst versorgt. Nach dem „Abstillen“ werden die Fohlen an heimische Pferdehöfe und Pferde Liebhaber verkauft. So bleibt die Anzahl der Tiere immer in etwa gleich hoch.

Naturbelassen, nahrhaft und der menschlichen Muttermilch am ähnlichsten

Die Milch wird ausschließlich in nicht verarbeiteter Form an den Kunden weitergegeben. Im Repertoire der Landwirtschaft befinden sich daher weder andere Milch- noch Pflegeprodukte.

Unmittelbar nach dem Melken wird die kostbare Milch auf Minus 18 Grad tiefgekühlt. In diesem Zu-

stand beträgt die Haltbarkeit der Milch mindestens sechs Monate. Die Stutenmilch kann in 250 ml-Packungen entweder im Internet oder per Telefon bestellt werden. Der Versand erfolgt österreichweit in Thermopackungen. Außerdem gibt es einen Direktverkauf am Hof.

Gesunde Stutenmilch

Das Urprodukt zeichnet eine ganz besondere Zusammensetzung aus. Der hohe Eiweiß- und Immunglobulin-Gehalt ist dem menschlichen Immunsystem sehr zuträglich.

Außerdem sind die wichtigen Vitamine A, C, B1, B2, B6, B12 und E reichlich vorhanden. Geschmacklich ist die Stutenmilch leicht wässrig und angenehm süß.

Neuer Stall bringt besseren Komfort für Tier und Mensch

Die alten Stallungen boten nicht ausreichend Komfort für die hochsensiblen und bewegungsfreudigen Herdentiere. Aus diesem Grund wurde intensiv an der Verwirklichung eines artgerechten und modernen Stallkomplexes gefeilt.

Herausgekommen ist ein großzügiger Pferdelaufstall mit Stellplätzen und ein Wirtschaftsgebäude mit einer modernen und sparsamen Heutrocknungsanlage sowie Räume für die hygienische Abfüllung, Aufbewahrung und Versandvorbereitung der Stutenmilch.

Des Weiteren wurde jeweils ein

Naturbelassene Stutenmilch aus Hackenbuch



2016 und 2017 hat die Familie Schwarz den artgerechten Pferdestall und das Wirtschaftsgebäude komplett neu errichten lassen. Dabei wurde sowohl auf die Bedürfnisse der Pferde und der Menschen sowie der Umwelt geachtet. Optimale Belüftung und eine natürliche Beleuchtung sorgen für einen harmonischen Betriebsablauf. Fotos/Text: BZ

Bereich für den Ab-Hof-Verkauf der Stutenmilch geschaffen. Der sowohl zeitgemäße als auch arbeitsfreundliche und helle Stall bietet nun genügend Bewegungsfreiheit für die Tiere sowie einen Platz, an dem sie gemeinschaftlich zusammenstehen können. Letzteres ist für die sozialen Tiere besonders wichtig.

Die neue Breitschieberentmischung mit Rinne zum Misthaufen spart viel Arbeitszeit beim Stall säubern. Ebenfalls neu ist eine Jauchegrube mit einem Fassungsvermögen von 225.000 Litern. Der Pferdemist dient als Dünger für die Heuproduktion auf den eigenen Feldern.

Heuverkauf als 2. Standbein

Neben dem Vertrieb von Stutenmilch hat sich die Moosdorfer

Landwirtschaft auf den Verkauf von hochwertigem Heu spezialisiert.

Bis zu 44 Ballen Heu können auf einmal getrocknet werden. Zu diesem Zweck wurde eine innovative und platzsparende Heutrocknungsanlage angeschafft.

Durch die Nutzung der Dachluft und eines Luftentfeuchters, erfolgt die Trocknung des Grases besonders schonend und das zu einem Bruchteil des Strombedarfs konventioneller Belüftungstechniken.

Im Zuge der Verarbeitung entstehen verschiedene Heusorten. Von den Wiesen, die nur einmal gemäht werden, stammt das Moosstreu, welches als Einstreu für die Pferde verwendet wird.

Das restliche Heu wird an landwirtschaftliche Betriebe in der Region verkauft.



Die hochwertige Stutenmilch aus dem Ibmer Moor kann vor Ort abgeholt werden oder kommt tiefgefroren per EMS-Versand zu Ihnen nach Hause.

STUTENMILCHKUR Familie Schwarz
Hackenbuch 211, 5141 Moosdorf Tel.: 0664/4314460.

E-Mail: info@stutenmilchkur.com

www.stutenmilchkur.com



Elektro MEIER
Hubert Meier
Holzleiten 11
A-5112 Lamprechtshausen

Mobil 0664 144 98 03
office@elektro-meier-hubert.at • www.elektro-meier-hubert.at

ELEKTRO • INSTALLATION • SERVICE • VERKAUF

Schlosserei Schmiede Edelstahl Ibm Eggelsberg



**Metalltechnik
brunthaler**

www.metalltechnik-brunthaler.at



Ibm 11 • 5142 Eggelsberg • Tel: + 43 7748 2251 • brunthaler.h@aon.at



Erdbewegungen
**Josef
HUBER**

5141 Moosdorf • Furkern 1 • Tel. 07748/6822
Mobil: 0676 / 62 68 638 • erdbewegung.huberj@hotmail.com



ZEHENTNER
GMBH

**BAUNTERNEHMEN
ZIMMEREI**

A-5143 FELDKIRCHEN KAMPERN 18
Tel. 07748/2295 info@zehentner.at
www.zehentner.at

Wir danken für die gute Zusammenarbeit und wünschen alles Gute für den neuen Stall!