Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark

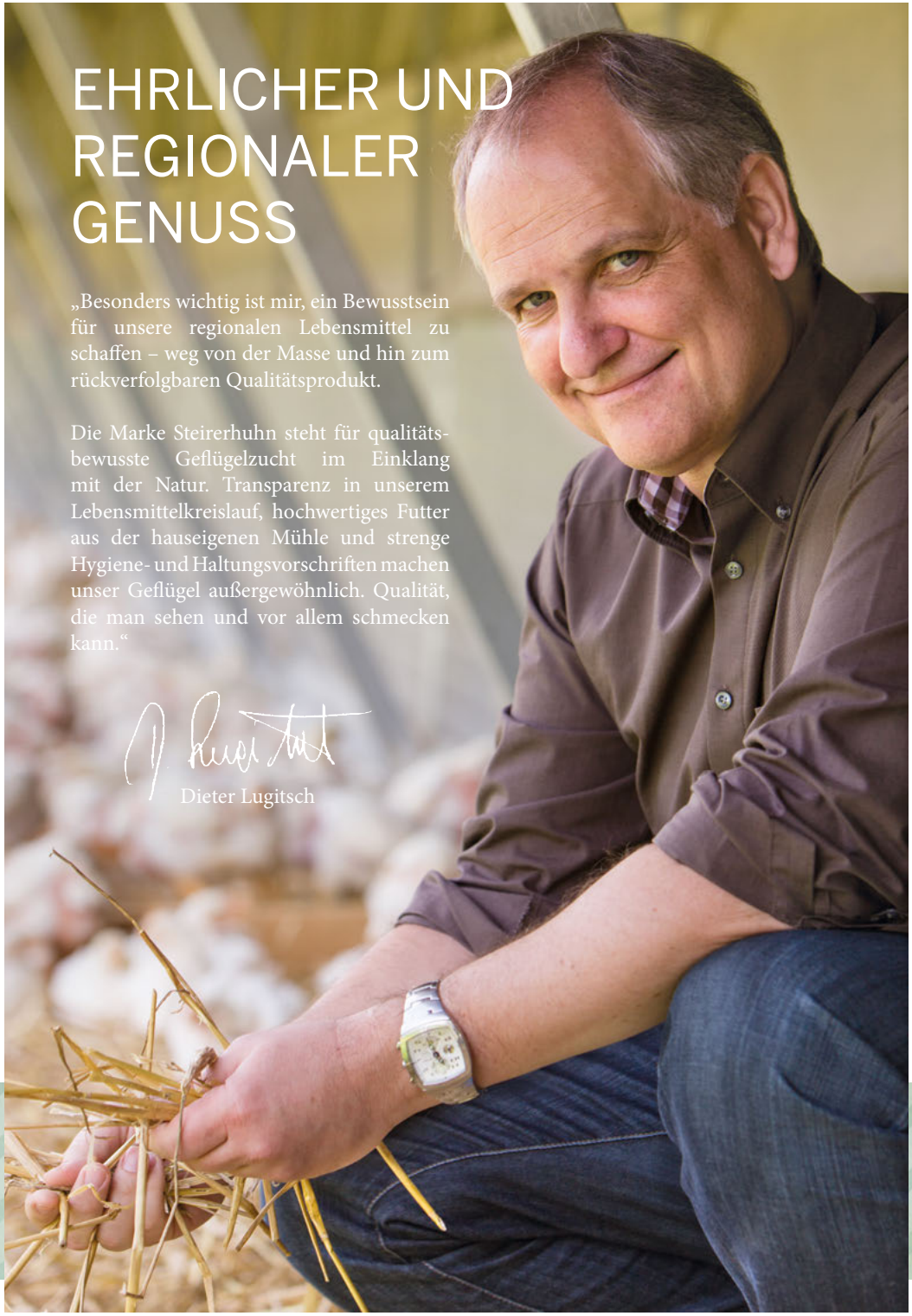
EHRLICHER UND REGIONALER GENUSS

EHRLICHER UND REGIONALER GENUSS

„Besonders wichtig ist mir, ein Bewusstsein für unsere regionalen Lebensmittel zu schaffen – weg von der Masse und hin zum rückverfolgbaren Qualitätsprodukt.

Die Marke Steirerhuhn steht für qualitätsbewusste Geflügelzucht im Einklang mit der Natur. Transparenz in unserem Lebensmittelkreislauf, hochwertiges Futter aus der hauseigenen Mühle und strenge Hygiene- und Haltungsvorschriften machen unser Geflügel außergewöhnlich. Qualität, die man sehen und vor allem schmecken kann.“

Dieter Lugitsch



WERTVOLLER LEBENSRAUM
WERTVOLLES FUTTER
WERTVOLLE LEBENSMITTEL

Als einziges österreichisches Unternehmen arbeitet Lugitsch in einem geschlossenen Wertschöpfungskreislauf. Futtermühle und Geflügelhof kooperieren mit ausgesuchten, regionalen Vertragslandwirten und stärken damit nachhaltig die Wirtschaft der Region.

Dieser ganzheitliche Ansatz garantiert lückenlose Rückverfolgbarkeit, transparente Produktion und durchgängig hohe Qualität – von der artgerechten Haltung bei verantwortungsvollen Landwirten über die Fütterung mit unseren herausragenden Lugitsch Futtermitteln bis hin zu den sorgfältig verarbeiteten Lebensmitteln.

Unsere Philosophie basiert auf einer offenen und ehrlichen Kommunikation mit unseren Kunden und Lieferanten. Regionalität, nachhaltiges Wirtschaften, Verlässlichkeit und Handschlagqualität zählen zu unseren Stärken.

Alle unsere Produkte garantieren:

- Hochwertiges Futter aus den eigenen Futtermühlen
- Einhaltung erhöhter Tierwohlkriterien und strengster Hygienestandards
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Steirerhuhn-Vertragslandwirt durch unser Qualitätsmanagementsystem „Gockelweb“

STEIRERHUHN BIO

Frische Landluft

Im Einklang mit der Natur wachsen unsere Bio-Hühner artgerecht auf zertifizierten Bio-Bauernhöfen auf. Jede Menge Auslauf und viel frische Luft sind Voraussetzung für unser Steirerhuhn aus biologischer Freilandhaltung. Das Futter unserer Bio-Hühner kommt ausschließlich aus der hauseigenen und vollbiologischen Futtermühle *vitakorn* – Europas erstem Mischfutterwerk mit 100%iger Reinheitsgarantie.

Bio, das man schmecken kann

Besonders stolz sind wir, dass unser Steirerhuhn Bio als erste Geflügelmarke Österreichs mit dem Gentechnik-Frei-Siegel ausgezeichnet wurde. Das ist Nachhaltigkeit mit unverfälschtem Geschmack.

Sportliche Hühner

Während der langen Aufzuchtzeit im Freien erhält das Steirerhuhn Bio unser vollbiologisches vitakorn-Futter und kann seinen natürlichen Bewegungsdrang ausleben. Dadurch kann sich die besondere Fleischqualität mit intensivem Geschmack und geringem Fettanteil entwickeln. Sorgfältige Zerlegung und händische Auslese in unserer hauseigenen Produktion sorgen zusätzlich für die einzigartige Qualität und Frische.

- Großzügige Freilandhaltung bei verantwortungsvollen Vertragslandwirten
- Speziell entwickeltes Bio-Futter aus der eigenen Bio-Futtermühle *vitakorn*
- Erste Geflügelmarke mit dem Gentechnik-Frei-Siegel

Rezepte auf www.steirerhuhn.at

STEIRERHUHN GOURMET

Das Feinschmeckerhuhn

Bester Geschmack und seine handverlesene Fleischqualität machen unser Steirerhuhn Gourmet zu einem kulinarischen Höhepunkt. Mit seinem aromatischen und fettarmen Fleisch ist es besonders in der Spitzengastronomie sehr beliebt.

Regional und von Hand verlesen

Das Steirerhuhn Gourmet wird ausschließlich von unseren steirischen Vertragslandwirten aufgezogen und betreut. Die artgerechte Bodenhaltung nach hohen Tierwohlkriterien, die verantwortungsbewusste Fütterung mit besten Lugitsch-Futtermischungen sowie die Einhaltung strengster Hygienestandards sichern höchste Qualität und vorzüglichen Geschmack. Weiters machen die besonders kurzen Wege vom Landwirt zur Feldbacher Produktion das Steirerhuhn Gourmet zu einem echten Frischekaiser.

Seine einzigartige Qualität erhält unser Steirerhuhn Gourmet auch durch die sorgfältige händische Auslese. Hier werden nur die besten Stücke für Sie ausgewählt.

- Spezielle Futtermischungen aus der eigenen Futtermühle
- Ausgesuchte und handverlesene Fleischqualität

Ihr Vorteil: Durch die händische Verarbeitung sind exklusive Fleischstücke wie beispielsweise das Steirerhuhn Gourmet Supreme erhältlich.

STEIRERHUHN KLASSIK

Das Beste aus der Region

Wenn unser Steirerhuhn Klassik könnte, dann würde es Lederhosen und Steirerhut tragen – Frische, voller Geschmack und ausgezeichnete Qualität kennzeichnen den Klassiker aus der Steiermark.

Unser Steirerhuhn ist ein echtes Original: aufgewachsen in Bodenhaltung auf den Bauernhöfen unserer verantwortungsvollen regionalen Vertragslandwirte und ausschließlich mit den eigens entwickelten Futtermischungen aus unseren Lugitsch Futtermühlen gefüttert.

Der besonders hohe Maisanteil in der täglichen Ration sorgt nicht nur für ein gesundes Aufwachsen und einen feinen Geschmack, unser Steirerhuhn erhält dadurch auch seine besondere goldgelbe Hautfarbe – ein Zeichen für pure Qualität.

Herzhaft schmeckt's am Besten

Das zarte Steirerhuhn Klassik ist die beste Wahl für herzhafte Gerichte wie das beliebte Backhendl oder saftige Brathendl. Auch sollte das Steirerhuhn Klassik, im Ganzen, als Haxerl, Grillspieß oder Chicken Wing, auf keiner Grillparty fehlen.

- Eigens entwickelte Futtermischungen mit hohem Maisanteil

Pfannenfertig für Sie: Marinierte Teile, Steirerhuhn Spieße, gefüllte Hühnerrouladen, fein gefüllte ausgelöste Oberkeulen

Rezepte auf www.steirerhuhn.at

STEIRERHAHN HENRY

Fleischgenuss mit Verantwortung

Geschlüpftes Leben zu erhalten, ist dem Konsumenten und auch allen Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette ein großes Anliegen. Seit vielen Jahren beschäftigen wir uns bei Lugitsch, gemeinsam mit Experten, mit der artgerechten Aufzucht der Junghähne aus dem gemeinsamen Schlupf der Bio-Legehennen.

Als eines der wenigen Unternehmen in Österreich setzen wir seit 2016 das Bio-Junghahn-Projekt gemäß aller BIO- und Codexrichtlinen im vollen Umfang um.

Frische Landluft und 100% Bio

Unser Bio-Junghahn Henry wächst **auf ausgesuchten, zertifizierten Bio-Bauernhöfen** artgerecht auf. Das ist verantwortungsbewusste Tierhaltung auf höchstem Niveau, mit viel Auslauf und frischer Luft, gentechnikfreier Fütterung und strenger Kontrolle.

Durch das langsame, natürliche Wachstum und die **100% biologische Fütterung mit unserem Qualitätsfutter *vitakorn*** aus der hauseigenen Bio-Futtermühle kann das feine, fettarme Fleisch seinen besonderen Geschmack voll entwickeln.

Unserem Steirerhahn Henry geht es gut:

- 100% biologische Aufzucht auf ausgesuchten Bio-Bauernhöfen
- Großzügige Freilandhaltung und artgerecht langsames Wachstum
- Bio-Futter aus der eigenen Bio-Futtermühle *vitakorn*

Natürlich bis zum Teller

Welch schmackhafte Spezialitäten aus dem Hahnenfleisch hergestellt werden können, stellen wir mit unseren Produkten der Marke *Steirerhahn Henry* unter Beweis.

Steirerhahn Henry garantiert als ganzer Hahn zum Braten, Grillen, Kochen oder als feinstes Filet allen Geflügel-Feinschmeckern Genuss der besonderen Art. Unter den Aspekten von Tierwohl und Nachhaltigkeit haben wir die köstlichen **Steirerhahn Henry Bio-Wurstspezialitäten** kreiert. Das zarte, fettarme Junghahn-Fleisch wird mit aromatischen Kräutern und natürlichen Zutaten zu Bio-Frankfurter, Bio-Käsekrainer und Bio-Bratwürstel verarbeitet.
Würstel-Genuss mit gutem Gewissen.

Bio-Wurstspezialitäten passend zu ganzheitlicher Lebensweise

- Leichter Genuss - eiweißreich und fein im Geschmack
- Bio, Gentechnikfrei und Tierwohl-kontrolliert
- Unterstützen das Bio-Junghahnprojekt

POLLO ALLA NONNA VOM STEIRERHUHN

MIT OFENGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen

Brathuhn
1 Steirerhuhn Gourmet
(ca. 1,2 kg)
½ l Gemüsefond

Rosmarinkartoffeln
600 g Babykartoffeln
1 EL frischer Rosmarin
1 EL grobes Meersalz
5 EL Olivenöl

Marinade
1 EL Paprikapulver
1 TL Currypulver
1 TL Koriandersamen
1 TL frischer Rosmarin
1 TL frischer Thymian
je 1 MS Pfeffer und Chili
4 EL Olivenöl

Ofengemüse
200 g Karotten
200 g gelbe Rüben
200 g Fenchel
200 g roter Zwiebel
5 Knoblauchzehen
1 EL frischer Thymian
4 Lorbeerblätter
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung
Das Steirerhuhn mit der Marinade einreiben und über Nacht ziehen lassen. Vor dem Braten gut einsalzen, in eine eingefettete Auflaufform legen und bei 180° C ca. 1,5 Stunden im Ofen garen. Dabei immer wieder mit Gemüsefond übergießen, damit sich ein guter Bratensaft bildet. In der Zwischenzeit das Gemüse in grobe Stücke und Zwiebel in Spalten schneiden. Die Babykartoffeln mit Rosmarin, Salz und Olivenöl vermengen und in eine Form geben. Das Huhn aus seiner Form nehmen, Gemüse im Bratensatz verteilen, das Huhn wieder draufsetzen und wieder in den Ofen schieben. Gemeinsam mit den Kartoffeln für eine weitere ½ Stunde garen lassen. Das fertig gegarte Steirerhuhn in 4 Teile zerteilen, wieder auf das Gemüse legen und gemeinsam mit den Kartoffeln servieren.
Dazu passt ein knackiger Blattsalat.

Weitere Rezepte finden Sie auf:
www.steirerhuhn.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

CORNVIT®
Tierisch gute Futtermittel.

100% BIO-STANDORT · vitakorn · 100% SICHERHEIT

NUR DAS BESTE FUTTER

Im südoststeirischen Gniebing blicken wir auf eine mehr als 110-jährige Firmengeschichte zurück. Hier in unserem Stammwerk setzen wir auf höchste Qualität in der traditionellen Futtermittelerzeugung. Die biologischen Futtermittel stammen von *vitakorn*, unserem Werk in Pöttelsdorf. Als erste Futtermühle Europas verarbeitet *vitakorn* ausschließlich biologische und gentechnikfreie Rohstoffe, was 100% Bio und 100% Reinheit garantiert. In beiden Werken sorgen modernste Produktionsanlagen und erfahrene Mitarbeiter für die gleichbleibend hohe Qualität der Futtermittel.

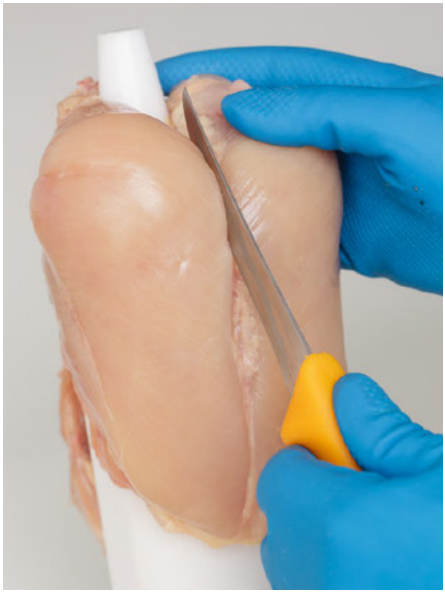
Wir wissen, was unsere Hühner zum Fressen gerne haben

Unter der Leitung von Herbert Lugitsch jun. werden die Futtermittel mit ausgesuchten, vorwiegend regionalen Rohstoffen wie Mais, Weizen und Hirse oder steirischem Kürbiskernkuchen hergestellt. Die Basisrezepturen für die verschiedenen Futtermittel werden in enger Zusammenarbeit mit anerkannten Institutionen, Tierärzten und innovativen Landwirten entwickelt. Durch die laufende Optimierung der einzelnen Futtersorten wird für ein gesundes und artgerechtes Aufwachsen des Steirerhuhns gesorgt.

Sichere Qualität. Bestes Futter.

- Über 110 Jahre Know-How in der Futtermittelproduktion
- Hydrothermische Aufbereitung von Eiweißkomponenten
- Tiergerechte Futterstruktur und optimale Verwertbarkeit
- Zertifizierte Rohstoffe und zertifizierte Produktqualität
- Laufende Forschung, Optimierung und Weiterentwicklung der Futtermittel

FED WITH EUROPEAN PROTEIN ®
SGS ORGANIC
pastus+
DONAU SOJA



Hand VERLESEN

AUS LIEBE ZUM LEBENSMITTEL FRISCH & HANDVERLESEN

Herausragende Qualität

Das Steirerhuhn wird bei regionalen Landwirten mit perfekt abgestimmtem Lugitsch-Futter aufgezogen und im Geflügelhof in Paldau-Saaz sorgfältig zu den einzigartigen Steirerhuhn-Produkten verarbeitet. Dabei garantieren kurze Produktionswege vom Landwirt bis zur Auslieferung die besondere Frische. Für konstant erstklassige Produkte sorgen weiters die strengen Hygienestandards, das erfahrene Produktionsteam und die zuverlässige Qualitätskontrolle.

„Wir arbeiten mit unseren eigenen Futtermühlen, regionalen Landwirten und dem Geflügelhof in einem geschlossenen Kreislauf. Das sorgt nicht nur für lückenlose Rückverfolgbarkeit und perfekte Qualitätskontrolle, sondern auch für heimische Arbeitsplätze, regionale Wertschöpfung und eine nachhaltig lebenswerte Zukunft. Wir fühlen uns verpflichtet, mit den Tieren und der Natur sorgsam umzugehen und so ist es uns auch ein Anliegen, die entstehenden Lebensmittel besonders wertzuschätzen“, betont Geschäftsführer Dieter Lugitsch.

Lebensmittelsicherheit steht bei Lugitsch an oberster Stelle.
Zertifizierungen wie der **International Featured Standard Food (IFS)** bestätigen seit vielen Jahren europäische Spitzenklasse in den Bereichen Qualitätsmanagement, Produktsicherheit, Hygienestandards und Produktrückverfolgbarkeit.

IFS Food

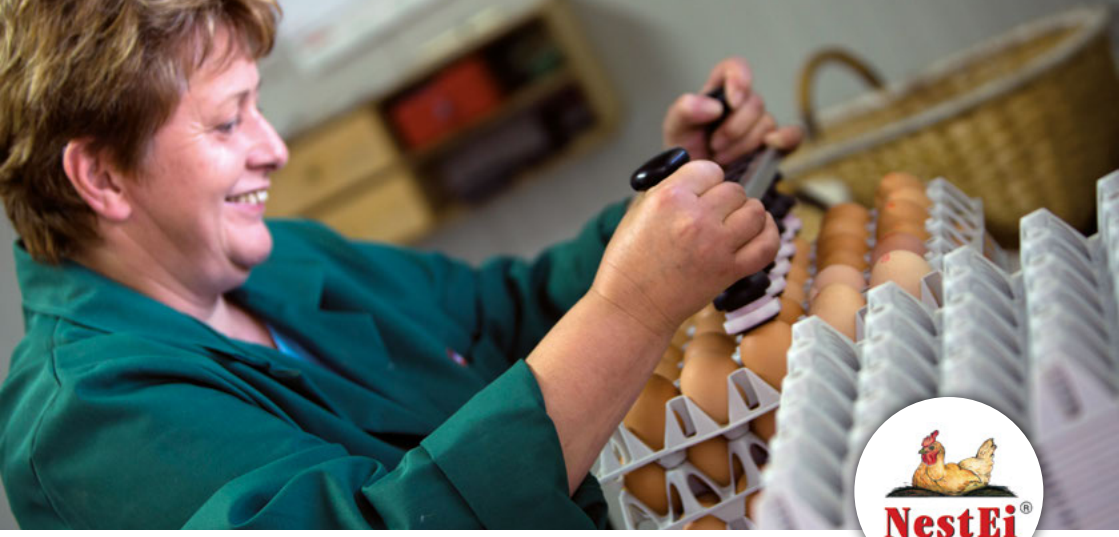
UNSERE PRODUKTE SIND CHAMPION!

Innovationen und trendgemäße Produktinterpretationen sorgen für eine laufende Erweiterung der Steirerhuhn-Produktfamilie und haben schon mehrfach für namhafte Auszeichnungen gesorgt.

Wir sind stolz auf die Anerkennung der besonderen Leistungen unseres Steirerhuhn-Teams.

Der Produktchampion, verliehen von AMA und *Produkt*, zeichnet seit Jahren immer wieder Steirerhuhn-Produkte aus.

- Steirerhuhn Hühnerleberknödel
- Steirerhuhn Hühnerleberpastete
- Steirerhuhn Spieß
- Steirerhahn Henry Würstchen



DAS GELBE VOM EI!

Die Marke NestEi steht für höchste Qualität und feinsten Genuss beim Ei. Unsere regionalen Partnerbetriebe sorgen für die naturnahe Haltung der Legehennen. Strengste Kontrollen sichern dabei Qualität und Tierwohl.

Unser NestEi-Vollsortiment mit dem AMA-Gütesiegel umfasst:

Eier aus Bio-Freilandhaltung

Bei Bio-Landwirten genießen die Legehennen tagsüber viel Auslauf und nachts Schutz und Ruhe im Stall. Sie werden ausschließlich mit den 100% biologischen Futtermitteln aus unserer Bio-Futtermühle *vitakorn* gefüttert.

Eier aus Freilandhaltung

Unsere Freiland-Legehennen genießen ein großzügiges Platzangebot im Stall und reichlich Auslauf ins Freie sowie Fensterflächen, die den Stall mit natürlichem Tageslicht versorgen.

Eier aus Bodenhaltung

Modernene Bodenhaltungsställe sind meist mit einem Volierensystem aus mehreren Etagen ausgestattet, das dem Hühnern die natürliche Bewegung in verschiedenen Höhen ermöglicht. Gemütliche Legenester und Sitzstangen stehen überall bereit.

Weitere Informationen auf:
www.h.lugitsch.at/food/nestei

STEIRERHUHN SORTIMENT

Die einzelnen Produkte aus dem Steirerhuhn-Sortiment
sind erhältlich als Steirerhuhn Klassik, Gourmet oder Bio.
Auf Wunsch lose, verpackt, gewürzt und kalibriert.

- Wertschöpfungskreislauf von den eigenen Futtermühlen über den Vertragslandwirt bis zum fertigen Steirerhuhn
- Zu jedem Zeitpunkt lückenlose Rückverfolgbarkeit
- Strengste Hygienestandards und besondere Frische

- Steirerhuhn-Spieße und gefüllte Spezialitäten - fertig für Pfanne und Grill
- Traditionelle Leberknödel - köstlich und praktisch für viele Gerichte
- Steirerhuhn Gourmet Leberpastete - fein abgeschmeckt und cremig für jeden Tag
- Steirerhahn Henry Würstel - mit dem feinen und leichten Fleisch vom Bruderhahn

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
8330 Feldbach I Gniebing 52 I www.h.lugitsch.at

8341 Paldau I Saaz 95
+43 3152 2424-0
office@steirerhuhn.at
www.steirerhuhn.at

8262 Nestelbach 153
+43 3385 73410
office@nestei.at
www.nestei.at