LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 3/2021 • laufende Nummer 113

AUSBILDUNGSZENTRUM GRAZ
1:0 für Steirerhuhn

FIT FOR FUTURE
Digitalisierung im Geflügelhof

18 JAHRE PARTNERSCHAFT MIT LUGITSCH
Zu Besuch im Blumen- und Hühnerparadies von Familie Rust

www.n.lugitsch.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Voller Geschmack und beste Qualität, frisch vom Geflügelhof:
Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss jeden Tag zu einem kulinarischen Highlight werden lässt.

Infos und Verkauf: Daniel Hillinger, Steirerhuhn Verkaufsberater, +43 676 88922208

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| AUSBILDUNGSZENTRUM 4
Wie bio und regional in der Gastronomie funktioniert

| FIT FOR FUTURE 8
Digitalisierung im Geflügelhof

| LAND SCHAFFT LEBEN 10
Lebensmittelkennzeichnung

| HOFREPORTAGE 16
Fam. Rust: 18 Jahre mit Lugitsch

| KUHGESUNDHEIT 18
Konstante Milchfettgehalte

| FLOHMARKT 19

Liebe Leserinnen und Leser!

Sie konnten den Sommer hoffentlich gesund und entspannt genießen. Schöne Orte entdecken, sich erholen und Energie tanken für den arbeitsreichen Herbst.

Nicht für alle ist die derzeitige Situation einfach, speziell in der Landwirtschaft ist einiges im Umbruch. Steigende Preise auf Grund der weltweiten Rohstoffsituation stellen für viele Betriebe eine Belastung dar. Um hier eine Erleichterung zu schaffen, wäre es wichtig, den Absatz unserer heimischen landwirtschaftlichen Produkte weiter zu steigern. Hier sind auf der einen Seite Politik und Handel und auf der anderen Seite die Konsumenten selbst gefragt.

Beim Einkauf auf heimische Produkte zu achten, stärkt nicht nur unsere Landwirte, sondern die gesamte Wertschöpfungskette. Es sichert Arbeitsplätze, schont unsere Umwelt und sorgt für ein gesundes soziales Miteinander. Genau zu hinterfragen, woher Eier oder Milch kommen, die Sie einkaufen lohnt sich ebenso wie im Restaurant nachzufragen, woher Schnitzel, Gemüse oder das Backhenderl kommen, die auf Ihrem Teller liegen. Sie haben es selbst in der Hand.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Herbst und bleiben Sie gesund!

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, +43 3152/2222-0, www.h.lugitsch.at | Redaktion/Für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche bzw. weibliche Form verwendet. Diese verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: Marketing, Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH Fotos: Günther Linshalm, Bernhard Bergmann, Fotolia, Shutterstock, Archiv | Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

Datenschutzhinweis: Die Datenschutz-Grundverordnung ist am 25. Mai 2018 in Kraft getreten. Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns ein besonderes Anliegen. Wir verarbeiten Ihre Daten daher ausschließlich auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen (DSGVO, TKG 2003). Auf https://www.h.lugitsch.at/impressum/datenschutz/ informieren wir Sie über die wichtigsten Aspekte der Datenverarbeitung im Rahmen unserer Webseite.

ABZ inklusiv
REGIONAL UND BIO ALS KONZEPT

Das Ausbildungszentrum in Graz (ABZ inklusiv) ist das Kompetenzzentrum des Landes Steiermark für berufliche Inklusion. Mit vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten in acht verschiedenen Werkstätten ist das ABZ inklusiv eine wichtige Anlaufstelle für Fragen rund um Orientierung und Kompetenzentwicklung. Zusätzlich bietet es auch Praktika und Kooperationen mit Unternehmen.

LEIDENSCHAFT FÜR DAS PRODUKT

Küchenmeister Christian Kleemann ist es gewohnt, große Projekte in Angriff zu nehmen und konsequent Schritt für Schritt umzusetzen. Er leitet die Küche des Ausbildungs- und Kompetenzzentrums in Graz, die neben Malerei, Metallbearbeitung, KFZ-Technik, Karosseriebearbeitung, Tischlerei, Hauswirtschaft und Gärtnerei eine der acht Ausbildungssparten für Jugendliche mit einem Mehrbedarf an Betreuung ist.

Kleemann ist leidenschaftlicher Koch und mit seinem ganzheitlichen Zugang auch der einzige *Eatrepreneur* in der Steiermark. Er legt größten Wert auf hochwertige Grundprodukte aus der Region und lehrt den Jugendlichen den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln, die er nach dem Prinzip nose-to-tail als Ganzes verarbeitet. „In unserer Küche werden auch das Grüne von den Bio-Karotten oder die Abschnitte und Knochen des Steirerhuhns verarbeitet. Gemüse- oder Hühnerfond ist ein Beispiel, aber wir erarbeiten auch andere Verwendungsmöglichkeiten. Die hochwertigen biologischen Lebensmittel sind viel zu wertvoll, um auf dem Kompost oder gar im Restmüll zu landen", betont der Küchenchef. Wir machen noch Grammeln selbst und kochen Speisen wie Klachlsuppe. Auch die Vorratshaltung ist ein Thema und wir sehen eine Menge eingelegte Rote Rüben, die gerade aus dem Kombidämpfer kommen.

Vier Mal pro Woche werden in der Küche des ABZ rund 150 Essen produziert. Von den drei verschiedenen Menüs ist eines der sogenannte Klimateller, auf den nur Produkte aus einem Umkreis von 40 km kommen. Durch diese Regionalität werden lokale Landwirte und Produzenten gestärkt und durch die kürzeren Anfahrtswege das Klima geschont. Eingekauft wird hauptsächlich bei ausgesuchten Produzenten und dem bäuerlichen Ver-

Kontakt:
ABZ inklusiv
Hoffeldstraße 20
8046 Graz
www.abz.steiermark.at

sorgungsnetzwerk Steiermark. Dabei ist es Kleemann wichtig, dass er die einzelnen Bauern kennt. „Ich nehme mir die Zeit und schaue mir an, woher das Steirerhuhn kommt und wo das Gemüse wächst“, erklärt er. Dass Essen mehr als nur Sattwerden ist, lernen die Jugendlichen ebenfalls. Die hochwertige regionale Bio-Kost regt zum langsamen Essen und Genießen an. „Man merkt, dass sie die Mahlzeiten bewusster wahrnehmen und mit allen Sinnen essen“, freut sich Kleemann.

BERATUNG BEI DER UMSETZUNG

Christian Kleemann ist überzeugt, dass sich sein Konzept der regionalen Küche in vielen Betrieben umsetzen lässt. Er hat lange Zeit auf einem Schiff gearbeitet und schon dort entsprechend eingekauft. 5 Jahre lang war er auf der Strecke Kiel - Oslo für Einkauf und Küche verantwortlich und hat schon damals auf Basis der regionalen und saisonalen Produkte mit Fisch oder Algen gekocht. Inzwischen berät er viele Betriebe, die sich ebenfalls für dieses Konzept interessieren.

Einige Institutionen auf Landes- und Bundesebene hat er bereits bei der Umsetzung unterstützt, derzeit steht er vier weiteren Betrieben in der Steiermark beratend zur Seite.

Dem nicht genug, der leidenschaftliche Koch ist neben all diesen Aktivitäten noch stellvertretender Obmann im Verband der Köche Steiermark und Co-Trainer des Kulinarik-Teams, das zuletzt bei der Olympiade der Köche 2020 in Stuttgart die sensationelle Silbermedaille holte. In diesem ältesten und größten internationalen Kochwettbewerb wird auf höchstem Niveau am perfekten Zusammenspiel von Zutaten, Zubereitung und Präsentation gefeilt. Derzeit ist man mitten in der Vorbereitung für die Olympiade 2024 und das steirische Team unter der Leitung von Trainer Walter Mayer arbeitet natürlich auf die Goldmedaille hin.

GETRÜFFELTES FLÜGERL IN PANKOBRÖSEL

MIT KÜRBIS-KOKOSCREME UND ROHNE

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN

8 Flügerl vom Steirerhuhn

zum Marinieren
Trüffelöl

zum Panieren
Mehl glatt
3 Eier
150 g Panko Brösel
Pflanzenöl oder Schmalz

Kürbis-Kokoscreme
250 g Kartoffeln
250 g Hokkaido Kürbis
200 ml Kokosmilch
Salz, weißer Pfeffer

Rote Rüben
4 kleine Rote Rüben
Salz, Kümmel

Dekoration
Frischer Trüffel, Kresse, Karottenkugeln

Küchenmeister Christian Kleemann lehrt seinen Auszubildenden nicht nur den Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln, sondern gibt auch seine raffinierten Ideen weiter. Er ist dafür bekannt, mit wenigen Zutaten facettenreiche Speisen zu zaubern.

Es sieht aus wie eine Mini-Keule und wird aus einem Flügerl geformt. Die Panier erhält dann durch die Panko-Brösel besondere Knusprigkeit. Die herbstliche Beilagenkombination aus Kürbis und Rohne (Rote Rübe) erhält durch die Kokosmilch noch eine exotische Komponente.

ZUBEREITUNG

Die Steirerhuhn-Flügerl waschen, abtupfen, das äußere Glied des Flügerls wegschneiden und anderweitig verwenden. Beim inneren Glied mit dem Messer das Fleisch vorne vom Knochen lösen und zu einem Schenkel formen. In Trüffelöl einige Stunden marinieren und danach mit Salz würzen.

Die „Schenkel“ nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Panko-Brösseln wenden. Ausreichend Öl oder Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Teile bei kleiner Hitze

schwimmend 8-10 Minuten goldbraun backen. Wenden und weitere 8-10 Minuten fertigbacken. Gut abtropfen lassen und warmhalten.

Für die Kürbiscreme werden die Kürbis- und Kartoffelstücke in der Kokosmilch weichgekocht und püriert. Mit Salz weißem Pfeffer und nach Geschmack mit etwas Muskat würzen.

Die Roten Rüben werden in Salzwasser mit Kümmel bissfesst gekocht. Mit dem Kugelausstecher werden aus Karotten noch Kugeln geformt und kurz blanchiert.

Alles gemeinsam auf dem Teller dekorieren und mit frischer Trüffel verfeinern.

Wir wünschen guten Appetit!

KULINARIK-TIPP:

Pankobrösel werden speziell in der asiatischen Küche oft verwendet. Sie werden aus entrindetem Weißbrot gefertigt, sind gröber und flockiger als Semmelbrösel und sorgen beim panierten Henderl für eine extra knusprige Kruste.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:

2 x 50 Euro
Steirerhuhn-Genussgutscheine
einlösbar im Geflügel-Frisch-Markt

GEWINNSPIELFRAGE

Nach welchem regionalen Henderl sollten Sie beim Wirt Ihres Vertrauens fragen?

S . . . . . N

Senden Sie Ihre Antwort per Post, E-Mail oder Fax an:

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52
E-Mail: gewinnspiel@h.lugitsch.at
Fax an: +43 3152 2424-10

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31.10.2021

GEFLÜGELHOF DIGITAL

Ein Datenfluss von der Bestellung bis zur Auslieferung

Die stetig steigenden Anforderungen und immer komplexer werdenden Prozesse haben uns im Geflügelhof dazu bewegt, die umfangreichen Arbeitsschritte von der Bestellung bis zur Auslieferung genau zu beleuchten.

Mit CSB-SYSTEM haben wir seit über 20 Jahren einen Partner, mit dem wir gemeinsam das Projekt Digitalisierung gestartet haben und Schritt für Schritt wesentliche Meilensteine umsetzen konnten. Dabei waren insbesondere die Softwarestabilität sowie das Know-how in der Fleischbranche ausschlaggebende Gründe für die Umsetzung mit CSB-SYSTEM. Über unterschiedliche Module des Programms können die Prozesse im Unternehmen transparent dargestellt und Daten verknüpft werden.

KUNDENSERVICE & AUFTRAGSERFASSUNG

Begonnen wurde dabei mit der Optimierung des Bestellprozesses im Kundenservice. Die Bestellmöglichkeiten sind jetzt auf allen bekannten Kanälen möglich. So kann per Telefon, Fax, E-Mail aber auch EDI (Electronic Data Interchange) bestellt werden. Die Übermittlung der Rechnung kann seither auf Wunsch des Kunden automatisch per E-Mail erfolgen. Das ist gegenüber Ausdruck und Postversand nicht nur effizienter, sondern schont zusätzlich durch weniger Papier und Logistik die Umwelt.

KOMISSIONIERUNG

Bei Erfassung der Bestellung können zu den Kundenaufträgen zusätzliche Informationen hinterlegt werden, die anschließend automatisch in der Kommissionierung/ Produktion angezeigt werden. Spezielle Kundenwünsche können damit einfach und schnell an die Kollegen in der Produktion weitergegeben werden. Darüber hinaus wurde das Bestellsystem für häufige Auftrags- und Artikelwechsel optimiert, was für zusätzliche Flexibilität sorgt.

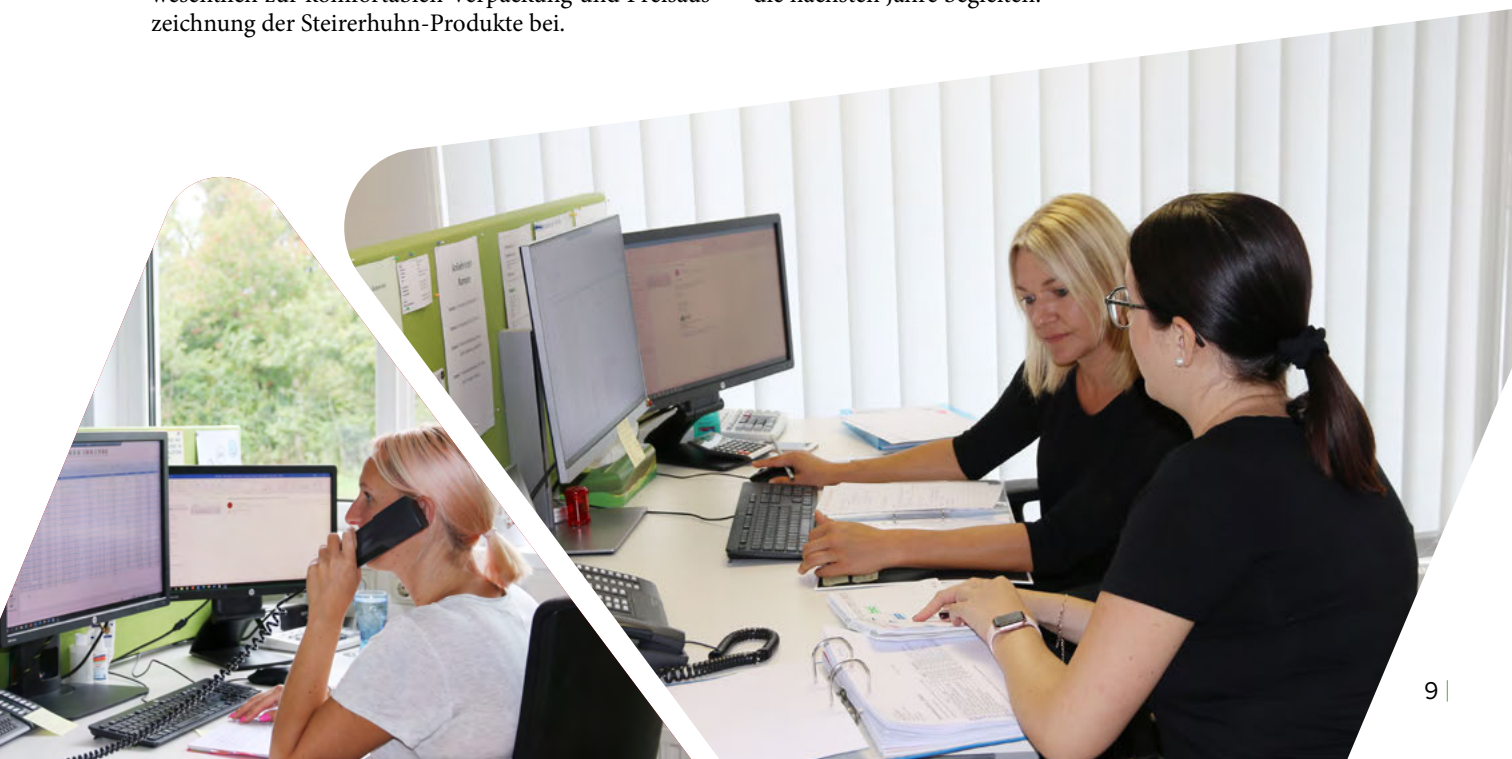
ETIKETTIERUNG

Durch die Anbindung unserer Waagen und Preisauszeichner an CSB konnten wir die vielfältigen Anforderungen von Gesetzgeber, Kunden und Geschäftspartner in der Abwicklung vereinfachen. Zuvor mussten die Daten parallel in zwei unterschiedlichen Systemen gewartet werden. Durch die Anbindung gehört das nun der Vergangenheit an und erleichtert die Arbeit unserer Produktionsmitarbeiter bei der Etikettierung enorm. Auch die einfache Bedienung der Geräte per Touchscreen trägt wesentlich zur komfortablen Verpackung und Preisauszeichnung der Steirerhuhn-Produkte bei.

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die lückenlose Rückverfolgbarkeit der zahlreichen Produkte in unserem Sortiment muss zu jedem Zeitpunkt gewährleistet sein. Durch den nahtlosen digitalen Informationsfluss von der Bestellung bis zur Auslieferung ist diese noch schneller abrufbar.

Wir sind sehr stolz, mit diesem Digitalisierungsschritt im Geflügelhof ein neues Qualitätslevel erreicht zu haben. Die Optimierung der Systeme wird uns dabei über die nächsten Jahre begleiten.



WER NICHTS WEISS MUSS ALLES ESSEN.

Infos und Podcasts:
www.landschafftleben.at

Seit fünf Jahren schafft der Verein Land schafft Leben Bewusstsein für heimische Lebensmittel und klärt über deren Produktion auf.

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, ihre Konsumentscheidungen treffen sie primär über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die Hannes Royer und Maria Fanninger 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den Verein Land schafft Leben zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Seitdem klären sie mit ihrem Team über die Herkunft, Herstellung und Bedeutung österreichischer Lebensmittel auf. Und widmeten sich damit bereits frühzeitig gesamtgesellschaftlich relevanten Themen wie Regionalität, Produktionsbedingungen, Ökologie und Tierwohl, die nicht zuletzt durch die Corona-Krise seither massiv an Bedeutung gewonnen haben.

WISSENSBASIS RUND UM ÖSTERREICHISCHE LEBENSMITTEL

Mehr Bewusstsein für heimische Lebensmittel zu schaffen, ist das oberste Ziel des Vereins. Der Anspruch von Land schafft Leben ist dabei, auch kritische Themen zu beleuchten und mögliche Lösungsansätze auf konstruktive Art und Weise aufzuzeigen. Verbindende Gespräche unterstützen dabei die Weiterentwicklung der gesamten Lebensmittelbranche und der Landwirtschaft. Neben umfangreichen Lebensmittelrecherchen werden auch detaillierte Hintergrundberichte erstellt, so etwa zu den Themen Lebensmittelkennzeichnung, Glyphosat oder Kälbertransporte. Das in intensiven Rechercheprozessen erarbeitete Wissen findet sich unter anderem in der Bildung wieder und wird auch im wissenschaftlichen Umfeld gerne aufgegriffen.

Was für Land schafft Leben der größte Erfolg der letzten fünf Jahre ist? „Dass österreichische Lebensmittel und ihre Erzeugerinnen und Erzeuger wieder vermehrt im Fokus des gesellschaftlichen Diskurses stehen“, sagen Maria Fanninger und Hannes Royer. „Indem wir gleichermaßen in die Landwirtschaft, die Gesellschaft und auch in die Politik einwirken, konnten wir die Transparenz im Lebensmittelbereich während der letzten Jahre steigern und auch eine bessere Einhaltung der gesetzlichen Rahmenbedingungen erreichen.“ Ein höherer Anteil regionaler Lebensmittel in der öffentlichen Beschaffung und mehr österreichisches Frischfleisch im heimischen Lebensmitteleinzelhandel sind Beispiele für die Früchte, die die Arbeit des Vereins trägt.

DEN BLICK FÜR‘S WESENTLICHE SCHÄRFEN

Nach 20 veröffentlichten Lebensmittelrecherchen – zuletzt zum Salz – ist klar, wohin die Reise von Land schafft Leben gehen soll. Neben der Aufklärungsarbeit bei den Konsumentinnen und Konsumenten will man sich intensiv dem Thema Bildung widmen. Bereits ab diesem Herbst startet der Verein daher eine österreichweite Bildungsoffensive, um den Themenkomplex rund um Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung in die österreichischen Schulen zu bringen. Doch egal, ob jung oder alt – die Bewusstseinsbildung ist und bleibt das Herzstück des Vereins: „Hier sehen wir unseren größten Auftrag: den Blick der Menschen für das Wesentliche zu schärfen.“

GÜTESIEGEL & MEHR

Was sie aussagen und was dahinter steckt

Viele Angaben auf Verpackungen sind verpflichtend, manche möchten uns etwas suggerieren. In dieser und den nächsten Ausgaben unseres Journals möchten wir Ihnen daher einige Siegel vorstellen.

AUF DIE HERKUNFT ACHTEN

Immer mehr Menschen möchten wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, ob sie umweltfreundlich und gentechnikfrei hergestellt wurden und wie es den Menschen und Tieren geht, die entlang der Wertschöpfungskette an der Produktion beteiligt sind. Dazu lohnt es sich, die zahlreichen Angaben auf der Verpackung genau zu lesen.

Laut EU-Verordnung müssen auf einem Lebensmittel neben Produktnamen und Firma verschiedene Angaben gemacht werden: Füllmenge, Nährwerte und Allergene, Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen müssen auf der Verpackung ersichtlich sein. Dazu ein Identitätskennzeichen, das aufzeigt, wo das Produkt verpackt wurde.

HERGESTELLT IN ÖSTERREICH

Die Herkunft ist nur bei Frischobst und frischem Gemüse, unverarbeiteten Eiern sowie verpacktem Fleisch verpflichtend. Auch bei Fisch, Honig, Olivenöl und allen Bio-Produkten mit EU-Bio-Siegel gibt es die verpflichtende Angabe der Herkunft bzw. des Fanggebiets.

Bei Fleisch muss die Information über das Land der Aufzucht und Schlachtung angeführt werden. Allerdings gilt das *nicht* für unverpacktes und verarbeitetes Fleisch! Das heißt zum Beispiel, dass fertige Hühnerschnitzel, die den Hinweis „Hergestellt in Österreich“ tragen, auch aus ausländischem Huhn hergestellt sein können. Auf der Verpackung ist lediglich verpflichtend anzugeben, ob die Primärzutat, also in diesem Fall Huhn, aus EU oder Nicht-EU stammt. Es lohnt sich somit, ganz genau hinzusehen, wenn man auf österreichische Qualität achten möchte.

In der Gastronomie ist die Herkunftsangabe freiwillig und teilweise wird zu günstiger Ware aus dem Ausland gegriffen. Auch hier ist es sinnvoll, nachzufragen.

AMA-GÜTESIEGEL

Das AMA-Gütesiegel steht für 100% nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrolle der gekennzeichneten Lebensmittel. Bei Fleisch darf das AMA-Gütesiegel nur verwendet werden, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden. Das gilt zum Beispiel für unser Steirerhuhn, das ausnahmslos von unseren regionalen landwirtschaftlichen Partnern stammt. Weiters gilt für Produkte mit dem AMA-Gütesiegel, dass sie nicht gentechnisch verändert sein dürfen. Bei Legehennen, Mastgeflügel und Milchkühen ist auch die gentechnikfreie Fütterung vorgeschrieben. Bei Milch zeigt das AMA-Gütesiegel, dass die Milchkühe auf österreichischen Bauernhöfen leben, dort gemolken werden und die Milch in einer heimischen Molkerei verarbeitet worden ist. Für Eier gilt, dass sie auf einem österreichischen Bauernhof gelegt und gestempelt sowie in einer österreichischen Packstelle sortiert und verpackt wurden.

AMA-BIOSIEGEL

Auf dem EU-Bio-Logo aufbauend, garantiert das österreichische AMA-Biosiegel hohe Lebensmittelqualität, Lebensmittelsicherheit und verbesserte Umweltstandards. Das rot-weiße AMA-Biosiegel mit der Herkunftsangabe AUSTRIA garantiert Österreich als Herkunftsort der landwirtschaftlichen Rohstoffe und auch als den Ort der Be- und Verarbeitung. Bei Fleisch und Fleischprodukten legt das rot-weiße AMA-Biosiegel fest, dass die Tiere in Österreich geboren, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet wurden. Produkte mit dem Bio-Siegel sind immer gentechnikfrei, Bio-Tiere werden immer gentechnikfrei gefüttert.

Wir empfehlen zum Thema auch den Podcast #64 von Land schafft Leben mit Birgit Beck vom VKI (Verein für Konsumenteninformation). Weitere Informationen zum AMA-Gütesiegel und AMA-Biosiegel finden Sie auf www.amainfo.at bzw. www.bioinfo.at

ERNST KINK GEHT IN PENSION

Seit 2008 war Ernst Kink mit den Lugitsch-Futtermitteln unterwegs. Er war immer gerne zu den Kunden unterwegs, erzählt er. Und dass ein gutes und kollegiales Betriebsklima nicht selbstverständlich ist, weiß er aus früheren Jobs. „Lugitsch war da ein Glücksgriff", meint er. Zum Abschied haben ihn seine Kollegen nach seiner letzten Fahrt mit dem Stapler aus dem LKW gehoben und nochmal gemeinsam auf den neuen Abschnitt in seinem Leben angestoßen. Langweilig wird ihm sicherlich nicht, meinte er. Zwischen vier Enkerl, Fliegenfischen, Skifahren und vielen Arbeiten, die zuhause auf ihn warten, sollte auch noch Zeit für das Motorrad bleiben, das er sich gerne wieder kaufen würde. Wir wünschen ihm alles Gute, Gesundheit und Freude mit allem, was ihm Spaß macht.

REINHARD RINDLER: 25 JAHRE LUGITSCH

Wir freuen uns immer wieder auf die tollen Momente, an denen wir mit unseren langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern feiern können. Wie zum Beispiel das 25-Jahr-Firmenjubiläum von Reinhard Rindler. Er startete mit dem Transport von Mastgeflügel und Junghennen sowie mit Sacktransporten und übernahm dann Getreidetransporte mit dem Vierachser. Seit über 10 Jahren ist er jetzt als Vorlader dafür verantwortlich, dass die Futtertransporte für unsere Kunden perfekt beladen auf die Fahrer warten. Zu Hause freut Reinhard sich auf seine Familie, die beiden Kinder und seinen Weingarten. Wir bedanken uns bei ihm für seinen bisherigen großartigen Einsatz und seine Treue zum Unternehmen. Lieber Reinhard, viel Gesundheit und weiterhin viel Freude mit deiner Arbeit und deiner Familie!

Es gibt immer etwas zu feiern!

WIR WÜNSCHEN ALLES GUTE!

Jubiläum
Pension
Baby

JULIAN PHILIPP SCHREINER

Vor wenigen Wochen hat Cornelia Schreiner die Buchhaltungs-Agenden in die Hände ihrer Kolleginnen und Kollegen gelegt, um sich auf das neue Familienmitglied vorzubereiten, das mit Julian Philipp am 14. August gesund zur Welt kam.

Den „großen kleinen Schatz" konnten die glücklichen Eltern mit stolzen 4.080g und 54 cm in die Arme schließen.

Wir wünschen Julian und seinen Eltern von Herzen alles Gute!

KOMMEN SIE INS LUGITSCH-TEAM

Beratung & Verkauf

Unsere Kunden warten auf SIE!

Sie fühlen sich wie Patrick Staudacher im Bereich Landwirtschaft wohl und möchten unseren Kunden die idealen Futtermittel zusammenstellen?

Attraktive Konditionen und ein motiviertes Team erwarten Sie!

Bewerben Sie sich jetzt!
sixt@h.lugitsch.at

LKW-Fahrer

SIE sind für unsere Kunden unterwegs!

Als wichtiger Teil unseres Teams bringen Sie unsere Futtermittel, die Steirerhuhn-Frischeprodukte und vieles mehr zu unseren Kunden.

Kommen Sie zu uns ins Team und rufen Sie uns an!
stampfer@h.lugitsch.at | ruckenstuhl@h.lugitsch.at
Tel. +43 3152/2222-0

NEU IM TEAM

Ein neuer Fachberater für Futtermittel verstärkt seit Sommer das Lugitsch-Team.

Patrick Staudacher verstärkt seit Anfang Mai das Berater-Team und betreut unter anderem dem Raum Ost- und Südoststeiermark. Er wohnt in Riegersburg und bringt durch die Praxis vom elterlichen Milchviehbetrieb und die theoretische Basis aus der HBLA Raumberg viel Fachwissen für seine Kunden mit.

„I BIN A LUGITSCHER“

„Ich habe 2010 bei Lugitsch zu arbeiten begonnen und hatte schon nach wenigen Monaten Pech mit meiner Gesundheit. Obwohl ich für längere Zeit ausgefallen bin, ist das Unternehmen mit mir durchgetaucht. Das weiß ich sehr zu schätzen - so etwas ist nicht selbstverständlich. Hier bei Lugitsch gibt es noch Handschlagqualität. Wir sind wie eine große Familie - es halten alle zusammen, man kann sich alles ausreden und sich auf einander verlassen. Das ist sehr viel Wert. Ich bin mit viel Freude unterwegs zu den Kunden und auch wenn es manchmal stressig ist, gleicht sich alles immer wieder aus. Die 4-Tage-Woche ist für uns Fahrer auch ein Vorteil.“

Mit einem schmutzigen Lastwagen wird man Manfred Höfler selten sehen - die Sauberkeit ist ihm sehr wichtig. Alufelgen würden ihm noch fehlen zum Glück. Zumindest beruflich.

„Das gegenseitige Vertrauen ist da. Und die Chefs haben jederzeit ein offenes Ohr.“

Manfred Höfler
LKW Fahrer
Futtermühle

FUTTERMÜHLE GNIEBING NEUES VIDEO ONLINE

Zwei spannende Drehtage und viele Stunden der Postproduktion stecken in diesem 3.35 Minuten langen Film.

Unsere Futtermühle in Gniebing wurde mit einer digitalen Anlagensteuerung der Schweizer Bühler AG ausgestattet. Um die Prozesse von der Anlieferung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Produktionsüberwachung und Verladung abzubilden und den innovativen Feed Plant Companion vorzustellen, hat Bühler AG ein interessantes Video gestalten lassen. Sehen Sie selbst.

ZUCHTAUSSTELLUNG IN GORNJA RADGONA

Am Tag der Rinderzüchter im Rahmen der schon traditionellen Messe AGRA für Nahrungsmittel und Landwirtschaft in Gornja Radgona präsentierten Ende August slowenische und internationale Züchter ihre besten Zuchtergebnisse. Abgerundet wurde die gelungene Zuchtausstellung von einer geselligen Abendveranstaltung.

Die Agra begleiten traditionell professionelle Tierschauen. Besonders interessant ist dabei die Ausstellung der autochthonen Rassen slowenischer Nutztiere. Ebenso wie das Angebot der Züchter, deren Produkte es zu verkosten und kaufen gibt.

ZAG LÄNDERKONFERENZ UND 15 JAHRE ZAG

Das Messegelände Salzburg verwandelte sich im Juni zum Zentrum der heimischen Geflügelwirtschaft. Nach einer pandemiebedingten Pause 2020 fanden sich in Salzburg wiederzahlreiche Vertreter der österreichischen Geflügelwirtschaft ein, um gemeinsam die brisanten und aktuellen Themen der Sparte zu diskutieren, sich auszutauschen und nicht zuletzt 15 Jahre ZAG zu feiern. Nach über einem Jahr, geprägt von Lockdowns und Videokonferenzen, war die Freude darüber, Kollegen, Partner und Freunde endlich „in echt“ wiederzusehen, sehr groß. Lugitsch war bei der Läderkonferenz durch Walter Iber, Lukas Groß und Alexander Krems vertreten.

TIERISCHE FUTTERKUNDEN BEI VITAKORN

Wahre Bio-Fans standen im Sommer plötzlich im Hof der Bio-Futtermühle Vitakorn in Pöttelsdorf. Dass dieses Futter etwas ganz Besonderes ist, liegt einerseits an den regionalen Rohstoffen, die zu 100% Bio sind und andererseits an den frischen Presskuchen aus der eigenen Ölmühle. Und natürlich an den fachkundigen und engagierten Mitarbeitern. Offenbar hat es einfach zu gut gerochen und die Ziegen konnten nicht widersstehen. Und so sind sie einfach selbst gekommen, um ihr Futter abzuholen.

SOMMERGEWINNSPIEL DER GRILLER WURDE VERLOST

Beim diesjährigen Steirerhuhn Sommer-Gewinnspiel konnten die Teilnehmer einen Weber Mastertouch und 10 Grillsets gewinnen. Beim Einkauf im Geflügel-Frisch-Markt nahmen viele Kunden ihre Chance wahr und füllten eine Teilnahmekarte aus. Anfang August wurden unter zahlreichen Teilnehmern die Gewinner ermittelt und benachrichtigt.

Günter Dinauer aus Feldbach (Bild) durfte sich über den Hauptpreis, den schwarzen Weber-Grill freuen. Wir wünschen ihm viel Spaß beim Grillen. Vielleicht sind Sie im nächsten Jahr der glückliche Gewinner?

WORKSHOP IN GRAZ

Das Hygienicum Graz ist das Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit und Betriebshygiene in der Steiermark und seit vielen Jahren ein wichtiger Ansprechpartner für unser Unternehmen, wenn es um Hygiene und Laboranalysen geht. Der Leiter des Hygienicums, Dr. Michael Stenzl begleitete das Lugitsch-Führungskräfte-Team auf einem spannenden Rundgang durch das Haus und gewährte einen Einblick in die verschiedenen Laboranalysen.

Nach dem Fortbildungsteil der Exkursion ging es weiter zu einem kulinarischen Workshop der Extraklasse: Sepp Mosshammer, Fleischhauer-Legende und Grillexperte hatte für die Geflügelexperten aus dem Hause Lugitsch eine Reise durch die Welt der Steaks vorbereitet. Nach den theoretischen Grundlagen ging es zum heiß erwarteten Grillen über. Die verschiedenen Garmethoden sowie viele Tipps und Tricks rund ums Grillen waren abendfüllend. Mit Spannung wurde das Highlight erwartet - ein Vergleich zwischen frischem und aged Steirerhuhn vom Grill. Aber wie sehr oft beim Essen gab es unter den 13 Steirerhuhn-Experten 14 Meinungen dazu. Die angeregte Diskussion darüber wurde dann leider durch das Grazer Gewitter des Jahres mit Dauerregen und Hagel jäh unterbrochen. Fortsetzung folgt, meinte Josef Mosshammer und wir sagen natürlich nicht nein.

SILO-ENTLADESCHLÄUCHE

Seit einiger Zeit fördern wir unsere Partnerbetriebe bei der Anschaffung betriebseigener Siloschläuche. Durch den zentralen Ankauf können wir bei betriebseigenen Siloschläuchen einen Rabatt von 40% auf den Listenverkaufspreis gewähren. Zusätzlich werden Vormontage und Lieferung von uns übernommen.Wir möchten Sie damit unterstützen, die Hygienemaßnahmen zu optimieren und somit die Biosicherheit auf ihrem Gelände mit betriebseigenen Schläuchen für die Futterentladung weiter abzusichern.

Die Förder-Aktion zur Anschaffung betriebseigener Siloschläuche wurde mit dem Veterinärarzt Dr. Josef Ziegerhofer geplant. Bitte informieren Sie sich bei Ihrem Betreuer.

GEMEINSAM WACHSEN

18 JAHRE PARTNERSCHAFT MIT LUGITSCH

Eingebettet in die hügelige Landschaft der Weststeiermark liegt das idyllische St. Oswald bei Plankenwarth nur wenige Kilometer von der Landeshauptstadt Graz entfernt und vermittelt doch einen sehr ländlichen Charakter. Hier fühlen sich nicht nur die Städter wohl, die am Wochenende ins Grüne möchten, sondern auch die Legehennen von Familie Rust.

Ganz oben am Hügel in St. Oswald bei Plankenwarth ist man zuerst von einem wahren Blumenparadies beeindruckt, das Christine Rust sorgfältig pflegt. „Wir hatten anfangs eine kleine Landwirtschaft mit Mutterkühen und später mit Mutterschweinen", erklärt sie. „An Urlaub war damals nicht zu denken, da musste man rund um die Uhr da sein." Und Erich Rust, der Hausherr, ergänzt schmunzelnd, dass er schon damals über Hühner nachgedacht hat. Damals, als er noch bei Sappi gearbeitet hat, wie so viele in der Region.

2003 entstand der Kontakt zu Lugitsch und die Familie hat sich entschlossen, auf Bio-Legehennen umzustellen. Gemeinsam mit dem Lugitsch-Beraterteam wurde ein Gesamtkonzept erarbeitet. „Ein Vitafarm-Stall wurde gebaut und im November 2003 kamen die ersten 3.000 Henriette-Junghennen zu uns", erinnert sich Christine Rust.

Nachdem alles von Anfang an reibungslos gelaufen ist, dachte die Familie auch gleich über eine Erweiterung nach. Der frühere Schweinestall wurde entsprechend adaptiert und seit 2004 gackern gleich neben dem Wohnhaus weitere 500 Hühnern fröhlich im Garten. Die sind natürlich ebenfalls Bio und die Eier gehen in die Selbstvermarktung. Christine Rust genießt den Eigenverkauf und damit den direkten Kontakt zu den einzelnen Kunden. Aber ihr großes Hobby sind der Gemüsegarten und die Blumenpracht, die den ganzen Sommer über rund um das Haus in allen Farben leuchtet.

Kontakt:
Christine und Erich Rust
8113 Sankt Oswald bei Plankenwarth, Krainbachweg 55

Das Areal rund um den Vitafarm-Stall ist weitläufig und Erich Rust kann ein weiteres Stück Wiese dazukaufen. Damit kann die Herde 2011 mit einem Volierensystem im Stall auf 6.000 Legehennen erweitert werden. Während eine Herde über eine dekorative Steinmauer die Wiese erklimmt, geht der Auslauf der anderen 3.000 Hühner über eine große Grünfläche in Richtung Wald. Um die Beschattung der Flächen musste man sich wenig Gedanken machen. Auf der einen Seite sorgt eine Steinmauerwiese mit mächtigen alten Obstbäumen für den benötigten Schutz und auf der anderen Seite geht die weitläufige Grasfläche in einen Hochwald über, der von den Hennen ebenfalls gerne genutzt wird.

Als Integrationsbetrieb bekommt Familie Rust die Junghennen von Lugitsch, wird mit dem passenden Futter beliefert und zweimal pro Woche werden die Eier abgeholt und an Nestei geliefert.

Frühmorgens öffnet er den Stall und lässt die Hühner ins Freie, nach dem Frühstück macht er dann den ersten Rundgang durch den Stall, beschreibt Erich Rust seinen Tagesbeginn. Erst am späten Vormittag geht er gemeinsam mit seiner Frau die Eier abnehmen. Beim Mittagessen wird dann meist die Legeleistung besprochen, speziell wenn junge Hühner im Stall sind. „Keine Herde gleicht der anderen und diese Hennen sind wieder besonders brav. Sie sind erst einige Wochen im Stall und legen schon wie die Großen," lacht Christine Rust.

Erich Rust würde den Betrieb am liebsten nochmals erweitern, aber seine Frau bremst ihn ein. Es gibt auch so genug zu tun. Die Enkerl sind natürlich gerne bei den Großeltern und ein Sohn baut gerade sein Eigenheim. Es duftet noch nach Backhenderl, mit denen die Bauarbeiter zu Mittag verwöhnt wurden und auch hier zeigt man Treue zu Lugitsch und kocht mit Steirerhuhn.

In der Küche von Christine Rust steht niemand hungrig vom großen und gemütlichen Tisch auf und so werden auch wir mit allerlei Köstlichkeiten verwöhnt.

Vielen Dank für die Gastfreundlichkeit und die jahrelange Treue zu Lugitsch. Weiterhin viel Gesundheit sowie Erfolg und Freude mit den Hühnern wünscht
das gesamte Team.

MILCHFETTGEHALT

KONSTANTE WERTE ZU JEDER JAHRESZEIT

Wenn sich die Maissilage dem Ende zuneigt, sinkt der Milchfettgehalt unserer Tiere. Mit einem gut durchdachten Fütterungs- und Herdenmanagement können wir jedoch das ganze Jahr über gute Milchfettgehalte erzielen. Denn zu tiefe Milchfettgehalte sind nicht nur negativ fürs Geldbörserl, sondern auch für die Kuhgesundheit bzw. Fruchtbarkeit suboptimal.

MAISSILAGE - BESTÄNDIGE STÄRKE

Im Jahresverlauf verändert sich die Silage und damit auch der Gehalt an beständiger Stärke. Dieser für die Verdauung wichtige Stärkeanteil wird auch als „schonende Energie“ bezeichnet, da diese erst im Dünndarm aufgenommen wird. Das unterstützt die rohfaserabbauenden Bakterien im Pansen und wirkt sich positiv auf den Milchfettgehalt aus. Der Stärkegehalt in der Maissilage wird nach der Konservierung fortlaufend abgebaut. Die Silage wird somit schneller verdaulich und führt zum Absterben wichtiger rohfaserzersetzender Bakterien. Je nach Silomaisanteil in der Milchviehration muss die fehlende beständige Stärke ersetzt werden. Zusätzlich kommt es bei Rationen mit einem hohen Silomaisanteil häufig zu einem Rohfettmangel. Die im Rohfett enthaltenen Fettsäuren gehen über den Dünndarm ins Blut und heben den Milchfettgehalt an. Der optimale Fettgehalt muss unbedingt über eine Rationsberechnung ermittelt werden, da ein zu hoher Rohfettgehalt schwere Verdauungsstörungen hervorrufen kann.

TÄGLICHE FUTTERAUFNAHME IST ENTSCHEIDEND

Die Rohfaser der Pflanzen wird von den Pansenmikroben abgebaut und zu Milchfett aufgebaut. Die Gesamtmasse an gefressener strukturierter Rohfaser pro Kuh und Tag ist ganz entscheidend für den Milchfettgehalt. Verschiedenste Einflussfaktoren, wie Hitze-, Futterumstellungs- oder Umstallungsstress sowie ein suboptimaler Gesundheitsstatus der Kühe beeinflussen die Futteraufnahme negativ. Das reduziert gleichzeitig die Rohfaseraufnahme und somit den Milchfettgehalt. Ein Rohfasermangel muss über die Zugabe von Heu oder Stroh kompensiert werden. Lockfütterungen sowie ein häufigeres Vorlegen der Grundration wirken sich positiv auf die Futteraufnahme aus. Der Einsatz von Lebendhefen hat sich auf vielen Betrieben vor allem bei schwerverdaulicher Rohfaser, sowie bei beginnender Nacherwärmung der Futtertischration als effektiv erwiesen.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater berät Sie gerne, damit Sie zukünftig über das ganze Jahr möglichst stabile Milchfettgehalte erreichen.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Völker Lagenprinter Smart Fellow für 30 Eier
Tel. +43 676 889 22230

Hackgutheizung Binder RRK 120 – 170
komplett mit Raumaustragung und Steuerung
Tel. +43 664 260 6229

Fienhage Einstreulegenest
für ca. 1300 Legehennen Tel. +43 664 196 7578

Big Dutchman Aufzucht Fütterungsanlage
für 14.000 konventionelle Elterntiere
Tel. +43 676 533 9499

Stahlsilo mit 12 m³ inkl. Füllflansch
Tel. +43 664 260 6229

Stabband starr
als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer
Tel. +43 676 889 22230

Feine Maisspindel
für Einstreu in Geflügelställen (verfeinerte Struktur)
Tel. +43 664 2345256

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler
Tel. +43 676 889 22230

Stapler Toyota 8FD25F 2.500 kg Tragkraft
Triplex-Freihub 1550mm, Hubhöhe 4650mm, Bauhöhe 2,13m, 3.+4. Ventil inkl. Seitenschieber, Kabine mit Heizung, Tel. +43 664 3021876

Heizöltank zu verschenken
2 x 2.000 l Polyestertank, Tel. +43 676 88922229

KARRIERE

Werden Sie Teil des Lugitsch-Teams!

FACHBERATER FÜR FUTTERMITTEL (m/w/d)

für die Gebiete Süd-/Südweststeiermark und östliches Kärnten
mit abgeschlossener landwirtschaftlicher oder kaufmännischer Ausbildung, Fachwissen bzw. Interesse am Rind- und Geflügelsektor sowie Verhandlungsgeschick und Freude an der Beratung unserer landwirtschaftlichen Partner.

BETRIEBSTECHNIKER (m/w/d)

mit Ausbildung und Erfahrung für selbständige Überprüfungen und Wartungsarbeiten sowie Qualitätskontrolle und Optimierung der Maschinen.

LKW-FAHRER FÜR DEN GEFLÜGELHOF (m/w/d)

mit Führerschein C/Modul C95 zur Lieferung der Steirerhuhn-Frischeprodukte zu den Kunden und Abholung von Eiern bei unseren landwirtschaftlichen Partnern.

Bewerben Sie sich jetzt!
Aktuelle Stellen finden sie auf:
www.h.lugitsch.at/news/karriere

DEIN LEHRBERUF MIT ZUKUNFT

Starte (d)eine spannende Karriere bei e-Lugitsch! Wir vergeben für das Jahr 2022 eine Lehrstelle als Einzelhandelskauffrau/-mann und 12 Elektrotechnik-Lehrstellen.

In 3 easy Steps zu deiner Lehrstelle

Schritt 1: Schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnis & Motivationsschreiben
Schritt 2: Schnuppern – So können wir uns gegenseitig besser kennenlernen
Schritt 3: Qualifying – Beim halbtägigen Lehrlingstag warten spannende Aktivitäten auf dich

Du möchtest Teil unseres Teams werden? Übermittle uns deine Bewerbung und melde dich gleich zum Kennenlernen an. Deine Unterlagen kannst du uns per Mail an **qualifying@lugitsch.at oder per Post** zusenden. Gerne kannst du deine Bewerbung auch persönlich bei uns abgeben. **Wir freuen uns auf dich!**

Lehrlingsentschädigung im 1. Lehrjahr Elektrotechnik: € 701,91 brutto
Lehrlingsentschädigung im 1. Lehrjahr Einzelhandel: € 711,– brutto

Florian Lugitsch KG
Gniebing 52a
8330 Feldbach
03152 2554-0
qualifying@lugitsch.at
www.e-lugitsch.ekarriere.at

CornVit. Tierisch gute Futtermittel.

Information und Bestellung:
Tel. +43 3152/2222-995 | bestellung@h.lugitsch.at
Ein Markenprodukt der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH | 8330 Feldbach

FED WITH EUROPEAN PROTEIN

LUGITSCH
FARM FEED FOOD
www.cornvit.at

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE
STEIRERKÜCKEN
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

Futtermühle Gniebing
8330 Feldbach
+43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

Futtermühle Gniebing
8330 Feldbach
+43 3152 2222-0 | office@h.lugitsch.at

Futtermühle Eggendorf
2493 Eggendorf
+43 3152 2222-66 | eggendorf@h.lugitsch.at

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

Geflügelhof
8341 Paldau, Saaz 95
+43 3152 2424-0 | steirerhuhn@h.lugitsch.at

NestEi Handelsges.m.bH
8262 Nestelbach
+43 3385 73410-0 | office@nestei.at

www.steirerhuhn.at
www.nestei.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt