LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 1/2019 • laufende Nummer 103

STEIRERHUHN ZU GAST IM **LINDENWIRT**
Ein Ort des Genusses und der Tradition

DUELL DER JUNGKÖCHE
Die Kochstars von morgen

HOFREPORT OBERGER
Vom Milchkuh- zum
Bio-Legehennenbetrieb

www.h.lugitsch.at

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

Steirerhuhn®
Das Original

www.steirerhuhn.at

UNSERE PRODUKTE SIND CHAMPION!

Ständige Innovationen und moderne Produktinterpretationen haben unseren Steirerhuhn Produktspezialitäten schon zu namhaften Auszeichnungen im Food-Bereich verholfen.
Wir sind stolz, dass unser Team Anerkennung für seine besonderen Leistungen erhält. Der Produktchampion, verliehen von AMA und Produkt, zeichnet seit Jahren immer wieder Steirerhuhn-Produkte aus.

- Steirerhahn Henry Bio-Bratwurst **2016**
- Steirerhuhn-Spieß **2014**
- Steirerhuhn-Hühnerleberpastete **2013**
- Steirerhuhn-Hühnerleberknödel **2010**

PRODUKT CHAMPION 2016
1. PLATZ

Info und Verkauf:
Daniel Hillinger, Tel.: 0676 889 222 08, hillinger@h.lugitsch.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Frühling kehrt langsam ein in der Südoststeiermark und über den Silotürmen der Futtermühle strahlt der blaue Himmel mit der Sonne um die Wette. Es ist ein Anblick, der uns schon viele Jahre vertraut ist. Und doch bewegt er uns heuer mehr denn je, weil er bei genauerer Betrachtung bewusst vor Augen führt, wie sich die ehemals kleine Mühle mit Hof zu einem starken, regionalen Unternehmen entwickelt hat.
Und genau mit diesem Rückblick hat unser Jahr begonnen. Von Florian Lugitsch I 1909 gegründet, haben wir gemeinsam mit allen unseren Mitarbeitern das 110-jährige Firmenbestehen gefeiert. Mit einem unterhaltsamen Showprogramm wurde die „Lugitsch Nacht der Stars“ eröffnet, gefolgt von den Ehrungen der Mitarbeiter, die seit mehr als 10 Jahren für uns tätig sind. Im Laufe des Abends konnte jeder sehen, dass wir noch eine Menge Power für die kommenden Jahrzehnte haben.
Die Lugitsch Kundenberater waren ebenfalls fleißig unterwegs in den letzten Wochen und präsent auf allen namhaften Fachtagen, um sich auszutauschen, Neues zu erfahren und an Interessierte weiterzugeben.
Kulinarisch sind wir diesmal in der steirischen Landeshauptstadt beim legendären Lindenwirt eingekehrt. Ebenfalls ein Familienbetrieb mit langer Geschichte und gepflegten Traditionen.
Auf dem Nachhauseweg von unserer Mühle in Eggendorf haben wir noch bei Michael Oberger und Lebensgefährtin Monika am Bio-Legehennenhof vorbeigeschaut. Zwei, die dem „Bauer“ sein eine neue Richtung geben möchten und sich so manches dafür einfallen lassen.
In diesem Sinne, viel Spaß beim Lesen. Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest und genießen Sie den Frühling!

Herbert Lugitsch jun. & Dieter Lugitsch

INHALT

| EIN ORT DES GENUSSES UND DER TRADITION — 4
Steirerhuhn zu Gast im Lindenwirt

| DUELL DER JUNGKÖCHE — 10
Die Kochstars von morgen

| LUGITSCH NACHT DER STARS — 12
Jahresabschlussfeier 2018

| HOFREPORT OBERGER — 18
Vom Milchkuh- zum Bio-Legehennenbetrieb

| HEUMILCHFÜTTERUNG — 22
Vorteile liegen auf der Hand

| FLOHMARKT — 23
Nützliches

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, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: WAS Werbeagentur Schlögl, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Biofach, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

Hotel - Restaurant „Lindenwirt“
Familie Poglitz-Raffler
Peter Rosegger Straße 125
A – 8052 Graz

Tel.: +43 (0) 316 28 19 01
Fax: +43 (0) 316 28 19 01 47
office@lindenwirt.at

STEIRERHUHN ZU GAST IM LINDENWIRT

EIN ORT DES GENUSSES UND DER TRADITION

Der Lindenwirt im Herzen des Grazer Bezirkes Wetzelsdorf, ist ein Ort mit Geschichte: Schon im Jahr 1896 wurde der Gasthof des Markus Grabitzer (Urgroßvater der heutigen Besitzer) als Ausflugsgasthof erwähnt. Und schon damals war er für seine bodenständigen Küche beliebt. Die Generationen danach haben das Erbe bewahrt. Die Philosophie des Hauses sorgt seit Jahrzehnten dafür, dass selbst Stammgäste immer wieder von neuem begeistert sind.

STARKE FAMILIENBANDE

Betrieben wird der Lindenwirt von Carmen Poglitz-Raffler nun schon in fünfter Generation. Die gemütlichen Räumlichkeiten sind mit viel Liebe zum Detail ausgestattet und die Einrichtung ist ein gekonnter Mix aus Tradition und Moderne. Jede Generation hat zum Erfolg und Bestehen ihre ganz persönliche Note beigetragen und so eine kulinarische Begegnungsstätte geschaffen, die zum Bleiben und Genießen einlädt. Auch die sechste Generation steht schon bereit, um eines Tages ihren Dienst in einem der ältesten Familienunternehmen in Graz anzutreten. Wertschätzung für die 25 Mitarbeiter wird ebenfalls sehr groß geschrieben. Die langjährigste Mitarbeiterin arbeitet bereits seit 25 Jahren für den Betrieb und wird von allen liebevoll „Frau Huhn" genannt, weil sie die besten Backhenderln auf den Teller zaubert. Und das original steirische Backhendl kommt bei Fam. Poglitz-Raffler jeden Sonntag auf den Tisch.
Neben dem Tagesgeschäft und Kurzzeiturlaubern freut sich der Lindenwirt vor allem über ein großes Stammpublikum, das gerne wiederkehrt. „Wir haben das Gefühl, es ist für unsere Gäste immer ein bissl wie nach Hause kommen. Man kennt sich halt. Unsere Stammgäste wissen immer genau, wer sie begrüßt. Und umgekehrt kennen auch wir unsere Gäste und wissen, was sie bevorzugt trinken und essen", so Carmen Poglitz-Raffler. Im November 2018 wurde der Lindenwirt dann mittels eines Publikumvotings mit dem WOCHE-Regionalitätspreis ausgezeichnet. An dieser Stelle nochmals ein großes Danke an alle Gäste, die mit ihrer Stimme zu dieser Auszeichnung beigetragen haben.

REGIONALES

In der Küche haben Chef Christian Raffler und sein Team das Sagen. Und hier wird Regionalitätsbewusstsein sehr groß geschrieben. „Wir haben in unseren steirischen Regionen so ein großes Potential an hochwertigen Grundprodukten. Als steirischer Generationsbetrieb ist es deshalb für uns ein persönliches Anliegen, mit diesen Produkten zu arbeiten", so Christian Raffler. Ob Eier, Milch, saisonales Gemüse, Fleisch, Fisch, Wein uvm. – es wird auf kurze Transportwege, absolute Frische und beste Qualität geachtet. Und so entstand auch die langjährige Kundenbeziehung mit Lugitsch. „Beim Steirerhuhn ist die Fleischqualität immer top und frisch und die Geschichte rund um das Produkt passt einfach", so Christian Raffler.

RESTAURANT UND HOTEL

Die Speisekarte ist eine kulinarische Reise zwischen Tradition und Kreativität. Ob modern leichte Küche, traditionell steirische Gerichte mit einer „speziellen“ Note des Küchenchefs oder Vegetarisches, die Auswahl lässt keine Wünsche offen. Natürlich kommen auch Naschkatzen auf ihre Kosten. „Wir bieten À-la-Carte-Frühstück, von Montag bis Freitag Mittagsmenüs und samstags sowie sonntags sind wir für Familienfeiern und Firmenfeste buchbar“, erzählt Lindenwirt-Chefin Carmen Poglitz-Raffler. Im gut sortierten Weinkeller warten edle und seltene Weine aus ganz Österreich darauf, verkostet zu werden. Und wer sich entschließt einfach zu verweilen, dem stehen gemütlich eingerichtete und modern ausgestattete Zimmer zur Auswahl und ein reichhaltigens Frühstücksbuffet für einen perfekten Start in den Tag.

„Wir haben ein wirklich tolles Team und lieben was wir tun. Ich bin gerne unter Menschen, führe gerne Gespräche. So sind auch schon viele liebe Freundschaften entstanden. Den eigenen Job zu mögen – das ist wichtig, um ihn auch gut machen zu können“, sagt Poglitz-Raffler.

„Den Menschen Freude zu bereiten, ist das Beste, was man auf der Welt tun kann“. Mit diesen Worten vom steirischen Heimatdichter Peter Rosegger wünschen wir Fam. Poglitz-Raffler weiterhin viel Erfolg und viele zufriedene Gäste.

CREME BRÜLEÈ VON DER STEIRERHUHN LEBER

NestEi®
Das Glück der Henne - das Beste fürs Ei!

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Leber vom Steirerhuhn
250 g geklärte Butter
3 Stk. NestEi Eier
4 cl Weinbrand
1 El Preiselbeeren
Salz, Pfeffer, Rosmarin
Kristallzucker zum Karamellisieren

Leber, Eier, Weinbrand und Gewürze mit dem Stabmixer pürieren und dann die geklärte Butter langsam einmixen. Anschließend die Masse durch ein feines Sieb passieren und die Preiselbeeren unterrühren. Das Ganze in 4 feuerfeste Förmchen gießen und im Wasserbad zugedeckt bei 80° ca. 25 Minuten pochieren.

Danach einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren im Förmchen mit Zucker bedecken und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Mit Briochetoast serviert, entfaltet sich der Geschmack am besten.

GEFÜLLTE STEIRERHUHN HÜHNERBRUST MIT POLENTA-KERNÖLNOCKERLN

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

4 Stk.	Steirerhuhn Hühnerbrust mit Haut
200 g	Knödelbrot
3 Stk.	NestEi Eier
100 g	Kürbis
60 g	Zwiebel
50 g	Butter
1/8 l	Milch

Salz, Pfeffer,
Petersilie, Thymian

Für die Nockerln:

1 Stk.	Zwiebel
300 ml	Gemüsesuppe
120 ml	Sahne
30 g	Parmesan
6 cl	Kernöl

Salz, Pfeffer,
Muskat gerieben

Für die Nockerln die Zwiebel fein hacken und anschwitzen. Polenta, Sahne und Suppe hinzufügen, würzen und den Polenta weichkochen. Anschließend Parmesan und Kernöl unterrühren und vollenden. Mit 2 großen Esslöffeln Nockerln formen.

Für die gefüllte Hühnerbrust Zwiebel und Kürbis fein würfelig schneiden. Petersilien fein hacken. Anschließend alle drei Zutaten in der Pfanne anschwitzen und mit Milch aufgießen. Etwas lauwarme Flüssigkeit über das Knödelbrot gießen, mit Salz, Pfeffer und Tymian würzen und die Eier dazu geben. Die Füllmasse gut durchmischen und ca. ½ Stunde bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Im Anschluss die Semmelfülle vorsichtig unter die Haut füllen und die Hühnerbrust in einer Pfanne scharf anbraten. Danach im Backrohr bei 160° ca. 15 Minuten fertig braten, angerichtet servieren. Wir wünschen guten Appetit.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Lindenwirt

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.4.2019

Was darf in keiner steirischen Küche fehlen?

S . . . . . N

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52 oder per
Email an: gewinnspiel@h.lugitsch.at oder per
Fax an: 03152 2424-10.

STEIRERHUHN BEIM DUELL DER JUNGKÖCHE

Wie in der letzten Ausgabe 2018 schon angekündigt, unterstützen wir zukünftig den Verein der Köche Österreichs, insbesondere den gastronomischen Nachwuchs, die Stars in der Küche von morgen. Und gleich zu Beginn des Jahres war hier einiges los.

Neben den steirischen „Junior Skills der Tourismusberufe 2019“, die Mitte Jänner in der Landesberufschule Bad Gleichenberg stattfanden – wir haben vor Ort über Social Media berichtet – ging am 21. März 2019, ebenfalls an der LBS Bad Gleichenberg, der Qualifkations-Wettbewerb „Duell der Jungköche“ über die Bühne. Der Verband der Köche Österreichs hat aus einer Idee zum Thema Jugendförderung, hier einen komplett neuen nationalen Wettbewerb speziell für Jungköchinnen und Jungköche, Lehrlinge und Tourismusschüler geschaffen.

Die Aufgabenstellung war vielfältig und herausfordernd für die Teilnehmer, denn alle Durchgänge mussten in nur 45 Minuten bewältigt werden. Es dampfte sprichwörtlich aus allen Töpfen und was die jungen Talente hier aus den regionalen Produkten, wie u.a. dem Steirerhuhn, auf die Teller zauberten, war für manch einen ein magischer Genuss. Bewertet wurden die TeilnehmerInnen von Küchenmeistern aus ganz Österreich. Die Gewinner qualifizierten sich für das Österreich Finale auf der Messe FAFGA in Innsbruck, welche im Herbst 2019 über die Bühne gehen wird.

Den Titel „Landesmeister der Jungköche“ holte sich schlussendlich Rene Walcher vom Hotel Höflehner in Schladming. Den 2. Platz belegte Lukas Kunter vom Gasthaus Haberl-Fink in Walkersdorf und Platz 3. ging an Kevin Koglmann vom Falkensteiner Hotel Therme und Golf Resort in Bad Waltersdorf. Wir gratulieren allen Gewinnern und Teilnehmern recht herzlich zu den hervorragenden Leistungen.

BIOFACH 2019
IM ZEICHEN VON CONVENIENCE FOOD

Mitte Februar öffnete die Biofach in Nürnberg wieder ihre Tore. Mehr als 3200 Austeller aus aller Welt präsentierten ihr Angebot. Dieses Jahr ganz groß im Trend waren Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen und sogenanntes „Convenience Food“. Verpackungen einzusparen oder aus wiederverwertbaren und nachwachsenden Rohstoffen zu gewinnen ist für die Zukunft ein riesengroßes Thema, so Barbara Böck, Sprecherin der Messe. Außerdem wächst beim Verbraucher der Wunsch nach mehr Bequemlichkeit beim Essen, dem sogenannten „Convenience Food“. Verstärkt würden daher Fertiggerichte oder teilfertige Gerichte – vor allem im Biobereich – nachgefragt. Von der Ideenvielfalt und den Möglichkeiten, die sich hier bieten, konnten sich unsere Mitarbeiter Daniel Hillinger und Walter Iber bei der Präsentation einer neuen Convenience Linie des langjährigen Lugitsch-Partners Biofino selbst überzeugen.

GEFLÜGELHOF

INBETRIEBNAHME DES NEUEN ZUBAUS

Im August 2018 war Projektstart für den neuen Zubau des Geflügelhofes. Die gesamte Planung umfasste eine Erweiterung des Produktionsbereiches um ca. 500 m² mit einer Investitionssumme von ca. 2 Millionen Euro. Mit Anfang Jänner 2019 konnten wir nun den neuen Produktionsbereich plan- und termingerecht in Betrieb nehmen. "Ab sofort verfügen wir nicht nur über mehr Raum für die qualitativ hochwertige, händische Zerlegung, die unsere Produkte unter anderem so wertvoll macht. Auch die einzelnen Fertigungsbereiche können nun noch besser im Ablauf miteinander agieren und wir konnten weitere neue Arbeitsplätze für die Region schaffen", so Geschäftsführer Dieter Lugitsch.

OSTERN

IM GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT

Der Geflügel-Frisch-Markt ist das Kompetenzzentrum für Geflügel in der Genussregion des Steirischen Vulkanlandes und hat sich als regionaler Nahversorger bestens etabliert. Die fachkundige Beratung sowie die wertvollen Tipps unserer Damen im Geschäft werden von Kunden und der regionalen Gastronomie gerne angenommen.

Alle 2 Wochen findet donnerstags der sehr gut besuchte und beliebte Grilltag statt. Die Termine für 2019 finden Sie unter:
www.h.lugitsch.at/food/gefluegel-frisch-markt/

Besonders geschätzt wird die individuelle Bearbeitung der Kundenwünsche wie z.B. Zerlegen ganzer Hendl fürs Backhendl, das Filetieren, das Würzen von Produkten oder das Füllen ausgelöster Geflügelteile. Unsere Produktchampions wie der Steirerhuhn-Leberknödel, die feine Leberpastete vom Steirerhuhn sowie die Steirerhuhn-Spieße finden im Geschäft genauso starken Anklang wie unsere neuesten Produkte, Steirerhahn Henry Bio-Frankfurter, -Bratwürstl und -Käsekrainer.

Angeboten wird hier aber nicht nur das Steirerhuhn Klassik und Steirerhuhn Bio in bester Qualität, sondern auch alles, was in einem ordentlich gefüllten Osterkorb nicht fehlen darf, wie zB. Frischeier aus Boden-, Freiland und biologischer Freilandhaltung, natur oder bunt gefärbt, Vulcano-Spezialitäten vom Schwein, prämiertes steirisches Bio-Kürbiskernöl von Lugitsch, Oster-Schokoladen von Zotter, ein reichhaltiges Angebot an frischem, saisonalem Gemüse von Bauern aus der Region und viele weitere Spezialitäten des Vulkanlandes. Und für alle, die noch das perfekte Geschenk für Genussliebhaber suchen, kreieren unsere Damen gerne mit viel Liebe den einen oder anderen Geschenkskorb.

JAHRESABSCHLUSSFEIER 2018

DIE LUGITSCH NACHT DER STARS

Gemeinsam mit allen Mitarbeitern der Unternehmensniederlassungen Steiermark, Niederösterreich und Burgenland feierte die Familie Lugitsch Ende Jänner nicht nur den Abschluss eines erfolgreichen Wirtschaftsjahres 2018. Mit dieser Feier wurde auch das 110-jährige Firmenbestehen eingeleitet. Was 1909 in Gniebing bei Feldbach begann, ist nun im Laufe der Jahrzehnte zu einem regionalen Vorzeigebetrieb herangewachsen, der über die steirischen Grenzen hinaus erfolgreich agiert und bekannt ist.

Ein besonderes Unterhaltungprogramm, vollgepackt mit nationalen und internationalen Stars, die es sich nicht nehmen ließen, persönlich zu 110 Jahre Unternehmenserfolg zu gratulieren, sorgte bei den Gästen für Unterhaltung, Spaß und gute Laune. Ein herzliches Dankeschön an die Parodeiser, für die künstlerische Umrahmung und die gelungenen Parodien von Helene Fischer, Falco, Gabalier, Hinterseer & Co.

UNSERE JUBILARE – DIE WAHREN STARS DES ABENDS

Auch in diesem Jahr gab es wieder Auszeichnungen für Mitarbeiter, die seit nunmehr 10 Jahren oder länger im Unternehmen tätig sind. Danke an alle, die unsere Firmenphilosophie „olle mitanaund“ so aktiv mitgestalten.

Ausgezeichnet mit der Ehrennadel in Bronze für 10 Jahre Lugitsch wurden Roman Romhanyi, Produktionsleiter der Futtermühle Gniebing und verantwortlich für die reibungslosen Abläufe, Ernst Kink, LKW Fahrer und täglich im Auftrag unserer Kunden unterwegs sowie Christian Reitbauer, Kundenberater aus Leidenschaft und Spezialist rund um das Thema Rind.

Gertraud Pendl wurde die silberne Ehrennadel für 20 Jahre im Unternehmen überreicht. Und wer sie kennt weiß, dass sie ein unverzichtbares, beliebtes Mitglied im Produktionsteam des Geflügelhofes ist.

Mit etwas Wehmut und einem großen Danke für jahrzehntelange Firmentreue wurden Fritz Rabl und Josef Geiger nun offiziell von Dieter und Herbert jun. sowie Herbert Lugitsch sen. in den (Un)Ruhestand verabschiedet. Fritz Rabl, war über 30 Jahre verantwortlich für den Vertrieb von Geflügel und Josef Geiger – das Lugitsch Urgestein – mehr als 47 Jahre Teil der Lugitsch Erfolgsgeschichte.

Ein großes Danke an alle Jubilare, Ehemalige und Mitarbeiter für die herausragenden Leistungen, die Treue und das Engagement über all die Jahre.

Gratulation!

Wenn sich Mitarbeiter im Zuge ihrer Tätigkeit im Unternehmen für eine berufsbegleitende Weiterbildung entscheiden, ist das ein Gewinn. Die Geschäftsleitung und Kollegen gratulieren Cornelia Schreiner recht herzlich zum akademischen Abschluss MSc Bilanzbuchhalter.

v.l. Dipl. Ing. Bostjan Novak, Dipl. Ing. Friedrich Leutzendorff, Ing. Daniel Lafer

BESTMIX - TREFFEN DER BESTEN

Zum elften Mal fand am 07. Februar das Treffen der für die Futtermitteloptimierung zuständigen Innendienstmitarbeiter der Bestmix-Gruppe statt. Das Treffen wurde diesmal in Salzburg abgehalten. Der Geschäftsführer der BESTMIX Tierernährung GmbH, Dipl. Ing. Friedrich Leutzendorff, durfte mit Ing. Daniel Lafer und Dipl. Ing. Bostjan Novak auch zwei Mitarbeiter der Firma Lugitsch als Teilnehmer begrüßen. Neben den aktuellen Themen aus der Wissenschaft und den neuesten Entwicklungen rund um das Futtermittelrecht, dient dieses jährliche Treffen vor allem auch dem Austausch von Know-how rund um Futtermittelherstellung und Optimierung, und der weiteren Vernetzung innerhalb der BESTMIX-Gruppe. Diese Zusammenkünfte der Mitarbeiter der BESTMIX-Partner ermöglichen nicht zuletzt auch die Betrachtung wichtiger Themen aus verschiedenen Blickwinkeln und fördern das Denken für zukunftsorientiertes Handeln.

20 JAHRE QGV - ÖSTERREICHISCHE QUALITÄTSGEFLÜGELVEREINIGUNG

Im Rahmen der Wintertagung des Ökosozialen Forums, die Ende Jänner in der LFS Hatzendorf stattfand, präsentierte der Geflügelgesundheitsdienst QGV anlässlich seines Jubiläums seinen neuen Kurzfilm über die einzigartige „zentralen Datenbank „Poultry Health Data“, in der jeder Geflügelbetrieb, jeder Stall, jede Geflügelherde, sowie alle Veterinärdaten von den Betrieben, den Betreuungstierärzten und den Amtstierärzten der Veterinärbehörden dokumentiert werden. Durch diese statistische Aufbereitung der verschiedenen Daten aus der Poultry Health Data der QGV können zukünftig wertvolle Erkenntnisse in der Geflügelhaltung gewonnen werden, die schnelle und vor allem wirkungsvolle Maßnahmen für die Erhaltung und Sicherung des Qualitätsstandards der österreichischen Eier- und Geflügelprodukte ermöglichen. Den Film zum Anschauen finden Sie unter: https://www.youtube.com/watch?v=3XY3qkupEfc

MÄSTERVERSAMMLUNG 2019

Anlässlich einiger Neuerungen im Bereich Geflügelaufzucht und Haltung luden Dieter Lugitsch und sein Team rund um Geflügelhof und Futtermühle an zwei aufeinanderfolgenden Versammlungen Lugitsch Vertragslandwirte im Bereich Bio und konventionell zu einem Mästertreffen nach Hatzendorf ins GH Kraxner ein.

Im Rahmen der zwei Veranstaltungen wurde nicht nur über die neuen Rahmenbedingungen im Bereich Aufzucht und Haltung von Geflügel informiert und diskutiert. Auch namhafte Referenten kündigten sich an, um über den Status Quo der Branche sowie Tiergesundheit und Qualitätssicherung zu berichten. Herzlichen Dank an alle Landwirte und Landwirtinnen für die zahlreiche Teilnahme und angeregten Diskussionen, sowie an die Vortragenden Dr. Peter Pless, Amt der Stmk. Landesregierung, Veterinärdirektion, Heimo Schulz, Brüterei Schulz, Mag. med. vet. Stephan Hintenaus und DI Stefan Weber, von der QGV.

VITAKORN BIO FUTTERMÜHLE SETZT WEITER AUF MODERNISIERUNG

Im Jahr 2012 investierte vitakorn in eine eigene Ölmühle. Diesem Schritt verdanken wir eine gesicherte Versorgung mit den nötigen Presskuchen, welche frisch aus der Mühle ins Futter kommen. Die steigenden Ansprüche – zum einen an die Mengen im Bio Futtermittelbereich und zum anderen an die Qualität der Rohstoffe – haben uns nun dazu veranlasst, die Ölmühle um eine weitere Presse und einen zusätzlichen Plattenfilter zu erweitern. Gleichzeitig wurde die Sojaaufbereitung mit einer neuen, modernen Anlage an unsere hohen Ansprüche angepasst. Von der Aufbereitung, unmittelbar vor dem Pressvorgang, erwarten wir uns eine Verbesserung der Effizienz und der Qualitätsparameter.

vitakorn GF Peter Binggl und Herbert Lugitsch jun.

TECHNISCH VORAUS
NEUE FETTDOSIERUNG IN EGGENDORF

Im Jänner 2019 wurde in der Futtermühle Eggendorf eine neue Fettdosierung installiert. Mit dieser selbst geplanten Maschine können wir den Anforderungen unserer Kunden noch gerechter werden, da wir noch genauer und besser dosieren können, als bisher.

Großer Dank gebührt unserem Techniker Karl Luftensteiner, der sehr viel Zeit, Energie und Wissen in dieses Projekt gesteckt und die Umsetzung so zügig möglich gemacht hat. Mitarbeiter, die ihr Know-how engagiert im Unternehmen einbringen und für die Zukunft handeln, sind die Bausteine unseres Unternehmenserfolges. Gratulation an das Team Eggendorf für die tolle Leistung!

FIRMENBESICHTIGUNG
BEI PANNONIA ETHANOL

Am 20.02.2019 besuchten Herbert Lugitsch jun, Michael Rumpler und Ing. Daniel Lafer, Bereichsleiter Futtermühlen die „Pannonia Bio Zrt." in Ungarn. Unsere Experten waren vor Ort, um Erfahrungen weiterzugeben und Hilfe bei Problemstellungen im Umgang mit Produkten zu leisten. Im Anschluss wurden der Produktionsstandort und die Herstellungsverfahren neuer Produkte begutachtet.

v.l. Herbert Lugitsch jun.,
Verkaufsleiter Peter Baranyai,
Ing. Daniel Lafer

LUGITSCH FACHTAGE

WO INFORMATIONSAUSTAUSCH STATTFINDET, DARF LUGITSCH NICHT FEHLEN

UNSERE MITARBEITER „CONNECTEN“ GERNE!

Die sehr erfolg- und ereignisreichen Fachtage der heurigen Wintersaison neigen sich langsam dem Ende zu. Lugitsch-Mitarbeiter aus verschiedenen Produktionssparten waren bei sämtlichen Veranstaltungen präsent. Vor allem die Wintertagung, die heuer bereits zum 66. Mal stattfand, brilliert immer mit hochkarätigen Vorträgen und lädt zu spannenden Diskussionen ein. Themenschwerpunkte dieses Jahr waren die aktuelle Entwicklungen in der landwirtschaftlichen Produktion. So ging es im Geflügelsektor um die Zukunftsperspektiven am Markt, sowie um die Konsumentenbedürfnisse. Auch fachlich bot die Tagung wieder spannende Vorträge zur Tiergesundheit und dem damit verbundenem Tierwohl.

Im Rindersektor drehte sich alles um die neuen Förderansätze. Dabei wurden auch die zukünftigen Absatzmärkte heiß diskutiert. Das Thema

Klimaveränderung nimmt einen größeren Stellenwert ein und im Zuge dessen gerät auch das Düngermanagement immer mehr in den Fokus. Die Frage der effizienten Wiederkäuerfütterung und die Erläuterung der neuen Technik für die Silagestabilität rundeten die Wintertagung fachlich ab.

Neben dieser renommierten Informationsveranstaltung gibt es noch viele weitere, welche die Mitarbeiter von Lugitsch jährlich besuchen. Besonders hervorheben möchten wir hier die Vortragsveranstaltungen in der Fachschule Hatzendorf. Diese bieten ein breites Programm, von der Legehennenhaltung, über die Mastgeflügelhaltung bis hin zur Rinder- und Schweinhaltung. Auch die Themen waren sehr breit gestreut. Die Fachschule legte großen Wert auf ausreichend Pausen für einen gemeinsamen Erfahrungsaustausch. Auch weitere land- und forstwirtschaftliche Fachschulen wie Kirchberg am Walde, Warth, Phyra und Kobenz bieten viele hochinteressante Veranstaltungen rund um die Tierhaltung an. Lugitsch ist seit Jahren Sponsor vieler dieser Tagungen, weil uns Wissensaustausch und Weiterentwicklung sehr wichtig sind. Erstmals als Unterstützer und Sponsort traten wir heuer bei der Kremesberger Tagung auf. Sie gilt als bekannteste Tagung für Tierärzte- und Berater. So ist es nicht weiter verwunderlich, dass eine große Anzahl an Vertretern dieser Branchen aus ganz Österreich vertreten war.

Einen wahren Aufschwung erlebt auch die Milchwirtschaftstagung in Kirchberg am Walde. Heuer durfte sie fast 400 Besucher zählen, wovon 90% Landwirte waren. Diese Veranstaltung glänzt jedes Jahr mit hochkarätigen Fachvorträgen, die sehr praxisbezogen behandelt werden. Dieses Jahr stand das Kernthema ganz im Zeichen der Eutergesundheit und des damit verbundenen Antibiotikaeinsatzes.

Mit einer überraschend großen Teilnehmeranzahl präsentierte sich in dieser Saison auch der Putenfachtag in Griffen. Viele Putenmäster aus Niederösterreich nahmen aufgrund der tollen Vorträge und der bekannten Vortragenden den weiten Weg auf sich. Auch hier war der Themenschwerpunkt die Zukunft des Marktes und Tierwohl im Einklang mit Konsumentenbedürfnis.

Es waren nicht nur für Landwirte sehr gelungene Veranstaltungen. Auch für Berater und Interessensvertreter waren spannende und lehrreiche Vorträge dabei. Dies zeigt auch die Besucheranzahl, die jährlich in allen Branchen einen sichtbaren Zuwachs verbuchen kann. In diesem Sinne bedanken wir uns bei den Organisatoren und freuen uns bereits auf die Fachveranstaltungen in der Wintersaison 2019/2020.

VOM MILCHKUH- ZUM BIO-LEGEHENNENBETRIEB

2014 haben Michael Oberger und seine Partnerin Monika Hafenscher aus wirtschaftlichen Gründen den Entschluss gefasst, den Milchviehbetrieb auf die Produktion von Bio-Eiern umzustellen. Dazu werden noch 59 ha Acker-und Grünland, davon 39 ha Pachtflächen, sowie 6,5 ha Wald bewirtschaftet. Wie sich ihr Vorhaben seither entwickelt hat, haben Sie uns bei unserem Besuch in Schwarzenbach/NÖ erzählt.

Im Jahre 1996 übernahm Michael Oberger den Betrieb seiner Eltern. Der ursprünglich als Milchviehbetrieb bewirtschaftete Hof ist seither durch Umstrukturierungen und Erweiterungen zu einem Aufzuchtbetrieb für Milchkühe mit aktuell 45 Fleckvieh Zuchtkalbinnen und einem Bio-Legehennenbetrieb mit gesamt 6000 Bio-Legehennen herangewachsen. Der Lege-Stall unterteilt sich in zwei Herden zu je 3.000 Hennen. Auch der Außenbereich ist zweigeteilt. Ein überdachter Außenscharrraum, sechs Hektar Auslauf und genügend Tageslicht sowie Beschäftigungsmöglichkeiten, wie etwa Staubbäder und herumliegende Strohballen sorgen dafür, dass sich die Tiere wohl fühlen. Die Nester, die auf einem Förderband liegen, sind mit Dinkelspelzen ausgekleidet, worin die Hennen am Vormittag die Eier legen. Diese Einstreunester sind eine Besonderheit, die man ausschließlich in der biologischen Produktion findet. Am späteren Vormittag, wenn die meisten Hennen ihre Eier gelegt haben, bringt das Förderband die Nester samt Eiern zur Eiersammelstelle, wo die Eier mit der Betriebsnummer bedruckt werden. Die tägliche Eiabnahme dauert rund 1 1/2 Stunden. Die Bio-Eier werden 2 x pro Woche abgeholt, sortiert und unter der Marke „Hahn im Glück“ im Handel verkauft.. Die Entscheidung Bio-Eier zu produzieren, sei auf der Hand gelegen. „Erstens

steigt die Nachfrage. Bio-Eier sind gesucht. Zweitens habe ich meine Flächen schon immer sehr naturnahe bewirtschaftet“, so Betriebsführer Michael Oberger.
Die Kalbinnen, die in einem Milchviehlaufstall heranwachsen, werden, wenn Sie das Produktionsalter erreicht haben, ab Hof und auf Versteigerungen an Milchbetriebe verkauft.

BAUERN ZUM ANGREIFEN

Treibende Kraft hinter der Neuausrichtung in den Bereich Bio-Legehennen war Michael Obergers Partnerin Monika Hafenscher. Als sich die beiden kennenlernten, hat sich die gelernte Apothekenhelferin mit Leib und Seele der Landwirtschaft verschrieben und jede freie Minute am Hof zugebracht. Mit dem Stallbau 2014 entschied sie sich für einen beruflichen Neuanfang als Bäuerin. Und seither agiert sie am Hof nicht nur als „Spartenleiterin für Geflügel“, sondern ist auch sonst sehr aktiv. Besonders wichtig ist ihr die Aufklärung der Endverbraucher in der nahen Umgebung. Gemeinsam mit ortsansässigen Bäuerinnen hat Monika im Laufe der Jahre ein sehr gutes Netzwerk und einen Bauernladen aufgebaut. Dort werden ausschließlich Produkte angeboten, die von den landwirtschaftlichen Betrieben in der Umgebung hergestellt werden. Ob hausgemachte Nudeln, Eier, Topfen, Käse, Joghurt, Honig, Marmeladen, Essig & Öle, Säfte, Brot, Süßgebäck, Wildprodukte und Liköre – im Bauernladen der 9 Landwirtinnen gibt es alles, was das Herz begehrt und vor allem Information und Beratung. „Die Bevölkerung hat unsere Marktidee super aufgenommen und wir bekommen sehr viel positives Feedback. Jeden Freitag Nachmittag ist eine von uns Bäuerinnen vor Ort, um die Fragen der Kunden zu beantworten. Mittlerweile nutzen die Leute den Laden auch als Treffpunkt. Die perfekte Möglichkeit für uns Landwirte, Aufklärungsarbeit direkt am Endverbraucher zu betreiben“, so Monika Hafenscher.

BAUERNHOF MACHT SCHULE

Neben ihrer Tätigkeit als Vertreterin der Ortsbäuerinnen ist Monika fleißig in Kindergärten und Schulen unterwegs, um schon den Kleinsten alles Wissenswerte über das „Bauer sein“, Tierverhalten, -aufzucht, -haltung und Produktion landwirtschaftlicher Produkte näher zu bringen. „Ich habe nie vergessen, wie unwissend ich war, bevor ich meinen Lebensgefährten kennen gelernt habe. Mittlerweile habe ich sehr viel gelernt und das möchte ich authentisch und sachlich weitergeben. Wir Landwirte müssen raus aus der Verteidigungs- in eine Beratungsposition und den Leuten wieder bewusst machen, wo unsere Lebensmittel herkommen. So schaffen wir auch wieder mehr Wertschätzung für unsere Arbeit, unsere Erzeugnisse und die Tiere,“ ist Monika überzeugt.

Monika und Michael öffnen den Betrieb gerne für Wanderer, Schulen und Interessierte, um sie über die Bio-Eierproduktion zu informieren. Aber auch gerne, um in kritischen Diskurs zu treten, der mit falschen Vorstellungen über Aufzucht und Haltung aufräumt. Das liebt Monika ganz besonders und sie kann mit ihrer Liebe und Hingabe, mit der sie am Betrieb arbeitet, auch oftmals beeindrucken und überzeugen.

Die Entscheidung, den Betrieb neu auszurichten, haben Michael und Monika bis heute nicht bereut. Lugitsch Mitarbeiter Gregor Fröhlich steht beiden bereits seit der Zeit der Planung jederzeit kompetent mit Rat und Tat zur Seite. Vor allem, wenn es um das Thema Tiergesundheit geht.

Für die Zukunft hat das Paar auf alle Fälle noch viel vor. Dafür wünschen wir Ihnen weiterhin viel Erfolg und sagen Danke für die tolle Zusammenarbeit!

VERSAMMLUNG DER VIEHZUCHTGENOSSENSCHAFTEN
IN KNITTELFELD

Am 07.02.2019 fand die jährliche Generalversammlung der VZG Knittelfeld statt und unser Verkaufsberater Jonas Schiffer war vor Ort. Im Rahmen der Vollversammlung präsentierte Herr Ing. Pfleger Reinhard die Entwicklungen der Rinderzucht Steiermark. Des Weiteren wurden jene Betriebe, welche die Kriterien für die Auszeichnung „Top Herde“ im vergangenen Jahr erfüllt haben, ausgezeichnet. Dieser Abend hat ganz stark gezeigt, welche gigantischen Leistungen unsere Landwirte und Landwirtinnen tagtäglich vollbringen. In wohl keiner anderen Berufssparte ist die Kombination zwischen Leidenschaft und Kompetenz so deutlich anzutreffen. Wir sind sehr stolz, mit einigen dieser Landwirte und Landwirtinnen gemeinsam arbeiten zu dürfen und gratulieren allen „Top Herde“ Betrieben recht herzlich.

MITARBEITER IM PORTRAIT

ANNA MARIA TRUMMER

Die Mästerbetreuung ist ein sehr wichtiger Teil im Geflügelhof Lugitsch. Um so mehr freut es mich, dass ich ab 17. September 2018 mit dieser Aufgabe betraut wurde. Da ich selbst 13 Jahre lang in einem landwirtschaftlichen Betrieb (Zucht- und Mastschweine, Acker- und Weinbau) tätig war, macht mir der Umgang mit Landwirtinnen und Landwirten sehr viel Spaß und bietet jede Menge Abwechslung. Zu meinen Haupttätigkeiten gehören die Datenpflege im Gockelweb, die Zertifikatsverwaltung und die Mastabrechnung. Eine unverzichtbare, wichtige Grundlage für die Qualität und die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte. Obwohl ich nur an drei Vormittagen in der Woche arbeite, haben mich meine Kolleginnen und Kollegen in dieser kurzen Zeit herzlich aufgenommen. Es freut mich sehr, dass ich zum einzigartigen Lugitsch Wertschöpfungskreislauf meinen Beitrag leisten kann.

MARTIN RAUCHENBERGER

Es freut mich sehr, dass ich seit Oktober das Lugitsch Team als Fütterungsberater für den Fachbereich Rind im Raum Niederösterreich-Mitte ergänzen darf. Durch langjährige, praktische Erfahrung im elterlichen Betrieb, gebündelt mit erlerntem Fachwissen am Francisco Josephinum, erlangte ich eine fundierte Basis, um unsere Rinderbetriebe optimal zu unterstützen. Neben meinem großen Interesse für die Landwirtschaft suche ich in der Freizeit meinen Ausgleich in der Jagd und Imkerei. Auch mein soziales Engagement im örtlichen Musikverein ist mir sehr wichtig und bereitet mir viel Freude.

BEATE GALANDA

Ich bin im Jahr 2006 von Wien nach Niederösterreich gezogen und fahre seit Jahren an der Futtermühle Eggendorf vorbei. Diese Branche hat mich immer schon fasziniert. Seit Oktober 2018 darf ich nun das Team in Eggendorf unterstützen und wurde hier sehr freundlich aufgenommen. In der Vergangenheit konnte ich in einigen unterschiedlichen Bereichen Berufserfahrung sammeln, die ich nun bei der Firma Lugitsch einbringen kann. Ich freue mich sehr, dass ich hier in der Region einen Arbeitsplatz bekommen konnte und damit Familie und Beruf gut verbinden kann.

THOMAS DORNER

Seit September 2018 bin ich als Lagerarbeiter in der Futtermühle Eggendorf tätig. Als gelernter Einzelhandelskaufmann macht mir der Kontakt mit den Kunden immer große Freude. Mein Verantwortungsbereich ist sehr abwechslungsreich, neben dem Be- und Entladen von LKW's gehört die Absackung und Lagerverantwortung zu meinen Aufgaben. Es ist schön, ein Teil des Teams in Eggendorf zu sein.

STEFAN STAMPFER

Mein Name ist Stefan Stampfer und ich wohne in Unterweissenbach bei Feldbach. Seit November 2018 bin ich als Fuhrparkleiter der Futtermühlen Gniebing und Eggendorf tätig. Meine Aufgabe ist es nicht nur, die Räder am Rollen zu halten, sondern auch das motivierte Fahrerteam zu unterstützen und vor allem die Kunden in allen Belangen der Logistik, zufriedenzustellen. An meinem Job bei Lugitsch gefällt mir, dass es täglich neue Herausforderungen gibt und sich laufend Möglichkeiten bieten, gute Ideen auch umzusetzen. Besonders schätze ich den regionalen Gedanken, der hinter dem Unternehmen Lugitsch steht.

MANFRED SEIDNITZER

1999 habe ich als LKW Fahrer bei Lugitsch begonnen. Mit meinem Silo LKW´s war ich schon bei den meisten unserer Kunden vor Ort. Seit September 2018 darf ich meine langjährige Praxiserfahrung als Fahrer nun als Disponent der Futtermühlen miteinbringen. Die Futtertransporte so effizient und umweltschonend wie möglich umzusetzen, zählt zu einer meiner wichtigsten Aufgaben. Ich bin mittlerweile seit über 20 Jahren bei Lugitsch und sehr stolz darauf, Teil dieser Erfolgsgeschichte zu sein.

STEFAN GOMBOTZ

Ich heiße Stefan Gombotz, bin 38 Jahre alt und wohne in Mühldorf. Basis meiner beruflichen Laufbahn sind eine abgeschlossene Ausbildung als Bäcker und Betriebstechniker. Berufserfahrung konnte ich in verschieden renommierten Betrieben sammeln. Bevor ich zu Lugitsch kam, war ich 7 Jahre lang bei der Firma Kellys GesmbH als Betriebstechniker tätig. Meine Hobbys sind Fotografieren und Autotuning. Nun möchte ich diese berufliche Erfahrung im Mischfutterwerk als Techniker produktiv einsetzen.

RAIMUND WOLF

Mein Name ist Raimund Wolf und ich wohne in Unterweissenbach bei Feldbach. Ich bin seit September 2018 als LKW Fahrer für die Futtermühle unterwegs zu unseren Landwirten. Mein Job ist abwechslungsreich und bietet für mich so manche Herausforderung. Und das kollegiale Miteinander im Unternehmen verstärkt die Freude an meiner Arbeit!

HEUMILCHFÜTTERUNG

DIE VORTEILE LIEGEN AUF DER HAND

Die Witterungsabhängigkeit, die Feldverluste und der Grad der Mechanisierbarkeit sind die Hauptgründe dafür, dass der Großteil der Landwirte das Gras in Form von Silagen konserviert. Milchviehfütterung mit Heu ist eine gute Alternative und wird auch von den Konsumenten immer mehr gefordert. Doch was ist zu beachten?

Standardmäßig qualitativ hochwertiges Heu ist nur mit einer Belüftungsanlage zu erzielen. Dies allerdings macht die Rationen mit Heu teurer im Vergleich zu den Silorationen. Doch die Vorteile der reinen Heufütterung überwiegen und das nicht aufgrund des höheren Milchpreises.

ERHÖHT FUTTERAUFNAHME

Bei qualitativ hochwertigem Heu sind die Eiweißqualität, der Zuckeranteil, die Strukturwirkung und auch die Futteraufnahme besser. Das Rohprotein, die Rohfaser und die Mineralstoffe sind bei der Silage höher, jedoch sind die leicht verdaulichen Kohlenhydrate vermindert. Dies ist die Folge vom Gärprozess. Hier wird Zucker von den Gärmikroben verbraucht und zu den erwünschten Gärsäuren abgebaut. Deshalb reduziert sich bei den Silagen die Verdaulichkeit. Je höher die Verdaulichkeit, desto höher die Futteraufnahme. In zahlreichen Studien wurde belegt, dass die Trockenmasseaufnahme bei Heufütterung um bis zu 1,5kg/Kuh/ Tag höher ist im Vergleich zu Silagefütterung. Weiters können bei nicht optimalen Silierbedingungen Amine und Ammoniak entstehen, die ebenfalls reduzierend auf die Futteraufnahme wirken. Auch der Gehalt an organischen Säuren kann verzehrsmindernd wirken.

ERHÖHT MILCHEIWEISS

Durch die erhöhte Futteraufnahme wird tendenziell auch mehr Energie bei den Heurationen gefressen. Die höhere Versorgung mit Energie und auch nutzbarem Rohprotein führt zu einem höheren Milcheiweißgehalt bei der Heufütterung. Desto rascher das Heu getrocknet wird, desto höher ist auch der Rohprotein und der ß-Carotin Gehalt.

SCHONENDE ERGÄNZUNG

Heurationen zeichnen sich durch einen hohen Zuckergehalt und UDP Gehalt aus. Optimal zur Ergänzung eignen sich stärkereiche und pansenstabile Rohstoffe, wie maisbetonte Produkte. Wichtig ist auch die richtige Mineralstoffergänzung.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater unterstützt Sie gerne bei der idealen Rationszusammenstellung.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Gebrauchte Big Dutchman Aufzucht **Fütterungsanlage** für 14.000 konventionelle Elterntiere zu verkaufen, Tel.: 0676 5339499

Verkaufe gebrauchte **Nippeltränken** 2 x 20 lfm und 1 Dosatron. Fam. Gläßl, Egelsdorf, Tel.: 0664 4152954

4 St. gebrauchte **Polyestersilo** mit Einstiegsluke á 7 to zu verkaufen. Tel.: 0664 9106656

Stapler Toyota 8FD25F, 2.500kg Tragkraft, Triplex-Freihub 1550mm, Hubhöhe 4650 mm, Bauhöhe 2,13m, 3. + 4. Ventil, inkl. Seitenschieber, Kabine mit Heizung, Arbeitsscheinwerfer LED vo. + hi., Bj. 2013, 2.040 Bstd., Preis: € 20.990,- exkl. 20% MwSt., Tel.: 0664 3021876

Gebrauchte **Einstreulegenester** für Handabnahme, Rundtränken, Rohrfutterbahn (ca. 20m), Tel.: 0664 2526024

Einstreulegenest Fienhage für ca. 3000 Legehennen, Kettenfütterung ca. 150 m inkl. 2 Antriebe und 100 Stk. Holzlattenroste für Kotkasten ab Juli zu verkaufen. Dobl, Tel.: 0650 3094319

17 m³ **Polyestersilo**, Nähe Hausmannstätten, gebraucht, Tel.: 0664 5942562.

18 m³ **Blechsilo**, Nähe Feldkirchen bzw. Kalsdorf, Tel.: 03135 52672, Handy: 0699 13115131

Feine **Maisspindel** für Einstreu in Geflügelställen (verfeinerte Struktur), Tel.: 0664 2345256

Stabband starr als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer, Tel.: 0676 88922230

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler, Tel.: 0676 88922230

Vernebelungsanlage neuwertig, für 10.000 Masthühner. Die kompl. Einrichtung für die 10.000 Masthühner wird auch abgegeben, Tel.: 0680 2121385

Lubing **Vernebelungsanlage** ECO 60 mit Steuerung Lc-1, Baujahr 2012, 8 x 6 m Düsenlinien, 20m Verbindungsrohr mit Verschraubungen und Halterungen, Düsenabstand 1m, Verkaufspreis € 2.000,-, Tel.: 0664 3669189

Henriette-Junghennen (auch BIO!), legereif, freuen sich auf ein neues Zuhause! Mehrere Abgabestellen in der Steiermark. Info und Verkauf: 03152 2222-0

Steirerkücken Bio auf Bestellung für die biologische Mast zu verkaufen. Info und Verkauf: Walter Iber, Tel.: 0676 88922230

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

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

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

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

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

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

Geflügelhof:
8330 Feldbach
T.: +43 3152 2424-0
steirerhuhn@h.lugitsch.at

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

www.nestei.at
www.steirerhuhn.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt