LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 4/2020 • laufende Nummer 110

MOHRENWIRT
Wirtshausküche neu interpretiert

FIT FOR FUTURE
Neuigkeiten zur Nachhaltigkeit bei Lugitsch

MIT NEUEN IDEEN DURCHSTARTEN
Besuch am Hof von Familie Steinwidder in Obdach

www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

NUR DAS BESTE FÜR FESTLICHE STUNDEN

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

Verkauf und Beratung: Daniel Hillinger, T: +43 676 88922208

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

www.facebook.com/Steirerhuhn/

EDITORIAL

INHALT

| MOHRENWIRT GRAZ 4
Wirtshausküche neu interpretiert

| FIT FOR FUTURE 8
Zukunftsträchtige Projekte bei Lugitsch

| LAND SCHAFFT LEBEN 10
Pakt für mehr Tierwohl

| HOFREPORTAGE 16
Landwirt mit Innovationskraft

| KUHGESUNDHEIT 18
Milcheiweiß kann erfüttert werden

| FLOHMARKT 19

Liebe Leserinnen und Leser!

Das Jahr 2020 hat für uns alle Herausforderungen bereit gehalten, aber auch vieles in Gang gesetzt. Auf jeden Fall brachte dieses Jahr ein stärkeres Bewusstsein für unsere Umwelt, mehr Wertschätzung für ein intaktes Miteinander und Dankbarkeit für die tägliche Arbeit unserer Landwirte. Auch wir bei Lugitsch waren in den unterschiedlichen Unternehmensbereichen mit unvorhersehbaren Situationen konfrontiert, dennoch haben wir uns verstärkt einem Herzensprojekt gewidmet - uns, unser Team und unsere Partner fit für die Zukunft zu machen.
Dieses Jahr hat uns bestärkt, unseren Weg weiterzugehen und noch mehr in die Themen Effizienz, Tierwohl, Nachhaltigkeit und Klimaschutz zu investieren.

Fit for future - unter diesem Begriff bündeln wir alle Maßnahmen, die uns und unsere Umwelt gesund erhalten sowie für ein gutes Miteinander von Mensch, Tier und Natur in der Zukunft sorgen sollen. *„Wir sind nicht nur verantwortlich für das was wir tun, sondern auch für das, was wir nicht tun“,* stellte Molière vor fast 400 Jahren fest und motiviert uns damit, auch für die Zukunft Verantwortung zu übernehmen.

In diesem Sinne bedanken wir uns für die gute Zusammenarbeit und die vielen offenen und konstruktiven Gespräche.

Wir wünschen Ihnen gesegnete Feiertage und ein glückliches und erfolgreiches Jahr 2021. 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, 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.

MOHRENWIRT GRAZ GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Mitten im idyllischen Grazer Lendviertel, ums Eck von Kunsthaus und Mariahilferkirche ist der traditionsreiche Mohrenwirt seit eh und je ein Fixpunkt der Grazer Wirtshauskultur. Diesen Wurzeln entsprechend starten Ende 2019 zwei junge Gastronomen mit dem Mohrenwirt neu durch und interpretieren die traditionelle österreichische Wirtshausküche auf eine moderne und lässige Art. Hochwertige Zutaten von regionalen Partnern sind die Grundlage und Freude am feinen Experimentieren die Garantie für ein besonderes Genusserlebnis vom Mittagessen über die Nachmittagsjause bis zum Abendmenü. Lassen Sie es sich schmecken.

Ehrliche Küche braucht kein Schnickschnack

Der kreative Kopf in der Küche des Mohrenwirts ist Lukas Lepsic, ein junger und leidenschaftlicher Koch, der schon im haubengekrönten Paradewirtshaus Poststube 1327 begeisterte und nun zu seinen Grazer Wurzeln zurückgekehrt ist. Damit die Synergien zwischen Küche und Service stimmen, sorgt Romana Pieber als fröhlicher Gegenpart im Service für die lässige Atmosphäre in der Gaststube. Nach 13 Jahren zwischen Kreuzfahrtschiffen, Dubaier Herrscherpalast und eigenem Catering-Unternehmen in den USA ist Romana ein Fan der österreichischen Küche: „Heimweh hatte ich in den vielen Jahren eigentlich immer nur, wenn ich an Backhenderl mit Petersilerdäpfel oder Frittatensuppe gedacht habe“, erklärt die Globetrotterin, die sich jetzt wieder in Graz eingelebt hat. Die beiden Wirtsleute, die sich schon seit der Ausbildungszeit kennen, sind gastronomisch ganz auf einer Linie und gehen überzeugt ihren Weg einer ehrlichen und hochwertigen Küche kombiniert mit lässiger Atmosphäre und zuvorkommenden, Service. „Wir sind nur dann zufrieden, wenn wir das Gefühl haben, dass unsere Gäste glücklich nach Hause gegangen sind“, sind sich Romana und Lukas einig.

Zum gemütlichen Mittagessen, für den kleinen Hunger am Nachmittag oder ganz entspannt am Abend - in jedem Fall können Sie sich auf köstliche Wirtshausklassiker und immer wieder überraschende Kreationen freuen.

Das Bio-Backhenderl wird mit Buttermilch zubereitet und im Körberl serviert und zur Jiddischen Hendlleber im Glas als Vorspeise wird lauwarmes Brioche gereicht. Die Küchengeheimnisse von Lukas Lepsic sind einfach: Die hochwertigen und vielfach biologischen Zutaten von regionalen Produzenten werden mit der entsprechenden Wertschätzung liebevoll zubereitet. Der oststeirische Biohof Fink liefert Gemüse, der Fisch kommt aus dem Mürzer Oberland, Bio-Fleisch von der Fleischerei Freitag aus Weiz und die Eier - natürlich auch Bio - sowie das Bio-Steirerhuhn stammen von Lugitsch.

Durch den nachhaltigen Einkauf ist die Speisekarte im Mohrenwirt natürlich auch stets auf die Jahreszeit abgestimmt. So werden auch die Powidlpofesen im Herbst nicht mit Ribiselträubchen garniert, sondern einfach mit Staubzucker und Vanillesauce oder einer Kugel hausgemachtem Zimteis. Und dazu passend werden steirische Weine serviert. Wir wählen aus der wohlsortierten Weinkarte einen der ausgezeichneten Bioweine vom Weingut Winkler-Hermaden aus dem Vulkanland.

Felberstüberl für Feiern und Feste

Ein Treppenabsatz führt zum Extrastüberl beim Mohrenwirt, das durch die Bilder des Grazer Gasthaus-, Kaffeehaus- und Gerichtszeichners Walter Felber einen ganz besonderen Charakter erhält. Felber ist das 1945 geborene Urgestein der Grazer Künstlerszene und präsentiert im Stüberl eine Auswahl seiner unverwechselbaren Zeichnungen, die in und rund um den Mohrenwirt entstanden sind. Die Schau wird weiter wachsen, da der Künstler sich immer wieder von der lebendigen Gasthausatmosphäre inspirieren lasst. Hier im Felber Stüberl können Gäste wunderbar unter sich sein. Ein idealer Rahmen für alle Gelegenheiten, bei denen es etwas zu feiern gibt.

Verbinden Sie Ihren nächsten Besuch in Graz mit genüsslichen Stunden beim Mohrenwirt und entdecken Sie ganzheitlichen Genuss, der von Herzen stammt:
unglaublich frisch, mit gutem Gewissen und zum Immer-wieder-Kommen.

GEWINNEN SIE!

WIR VERLOSEN

2 x 1 gemütliches Essen für 2 Personen im Mohrenwirt in Graz

GEWINNSPIELFRAGE

Welche Zutat ist beim Mohrenwirt für das saftige Bio-Backhenderl besonders wichtig?

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: 31.01.2021

GEBRATENE BIO-HENDLKEULE

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

4 Stk.	Ausgelöste Steirerhuhn Bio Hendlkeulen
1 EL	Butter
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian
500 g	Topinambur
500 ml	Bio Hendlfond
250 ml	Madeira
1 EL	Butter
	Salz
500 g	Babyspinat
250 ml	Obers
250 ml	Bio Hendlfond
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
500 g	Bio Hendlknochen
1 kg	Bio Hendlknochen klein gehackt
1	Karotte
je 1/2	Lauchstange und Sellerie
1	Zwiebel
50 g	Champignons
1 EL	Tomatenmark
je 250 ml	Rotwein und roter Portwein
1/2	Zitrone (Schale)
1/2	Orange (Schale und Fruchtfleisch)
	Zimt, Sternanis, Piment, Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz
150 g	kalte Butter

Zur gebratenen Steirerhuhn-Hendlkeule serviert der Mohrenwirt geschmorte Topinambur, gschlamperten Spinat und Glühweinsauce. Zum Nachtisch werden wir mit köstlichen Powidlpofesen mit Vanillesauce beglückt.

Wir beginnen mit dem Hendlfond. Dafür stellen Sie die Knochen mit kaltem Wasser auf, lassen sie etwa 1 Stunde köcheln lassen und seihen den Fond durch ein feines Sieb.

Die Topinambur waschen, halbieren und in Butter etwa 10 Minuten anbraten. Dann abwechselnd mit Hendlfond und Madeira aufgießen. Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und fast ganz verkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Für den Spinat hacken Sie Schalotten und Knoblauch fein, schwitzen sie in Butter an und gießen mit Obers und Hendlfond auf. Sie lassen dann alles auf ein Viertel einkochen, schmecken mit Muskat, Salz und Pfeffer ab und rühren den gewaschenen Babyspinat ein.

Für die Glühweinsauce hacken Sie die Hendlknochen in kleine Stücke, braten sie in heißem Öl an, fügen das geschnittene Gemüse hinzu und rösten alles goldbraun. Tomatenmark kurz mitrösten und mit Wein und Portwein aufgießen. Den Wein fast zur Gänze einkochen und mit kaltem Wasser auffüllen. Gewürze hinzufügen und 3 Stunden köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb seihen und auf 1/3 einkochen. Zum Schluss rühren Sie die kalten Butterwürfel ein und schmecken mit Salz ab.

Die ausgelösten Steirerhuhn-Keulen salzen und pfeffern, auf der Hautseite in heißem Öl knusprig braten, umdrehen und nur noch kurz mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch fertigbraten.

POWIDLPOFESEN

Pofesen kennen viele auch als Arme Ritter oder in der amerikanischen Variante als French Toast. Hier servieren wir sie fruchtig gefüllt und ganz fein mit Brioche statt mit Weißbrot.

Die fingerdicken Briochescheiben werden mit Powidl bestrichen, wie ein Sandwich zusammengeklappt und in Mehl gewendet. Sie verrühren dann die ganzen Eier gut mit dem Obers und legen die gefüllten Gebäckstücke kurz in diese Obers-Ei-Mischung. Danach werden sie in heißem Butterschmalz goldbraun herausgebacken und in Zimtzucker gewendet.

Für die Vanillesauce kochen Sie Milch und Obers mit Rum und der Vanilleschote auf. Dotter und Kristallzucker gut verrühren und in die nicht mehr kochende (!) Milch-Obers-Mischung einrühren. Vorsichtig unter ständigem Rühren zur Rose abziehen, also bis zur gewünschten Konsistenz andicken lassen.

Servieren Sie die Pofesen mit Staubzucker bestreut in der warmen Vanillesauce.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

8	Scheiben Brioche
4 EL	Powidl
2	Bio-Eier
200 ml	Obers
	Mehl zum Mehlieren
300 ml	Butterschmalz
200 g	Kristallzucker
5 g	Zimt
250 ml	Obers
250 ml	Milch
90 g	Kristallzucker
5	Bio-Dotter
1	Vanilleschote
1	Schuss Rum

Fit for future

IN ALLEN BEREICHEN DIE ZUKUNFT MITGESTALTEN

Wir sind als Familienunternehmen tief in unserer Region verwurzelt und sehen nachhaltiges Handeln als Grundlage unserer täglichen Arbeit. Als Unternehmer übernehmen wir gezielt Verantwortung für eine weiterhin lebenswerte Zukunft!

Zu einem zukunftsträchtigen Weg gehören für uns neben schonendem Einsatz von Ressourcen, mehr Effizienz in der Futtermittel- und Lebensmittelherstellung, rückverfolgbarer Qualität, Klimaschutz und Tierwohl auch die Verantwortung für die Erhaltung von regionalen bäuerlichen Strukturen und Arbeitsplätzen zur weiteren Sicherung unseres sozialen Wohlstandes!

Wir sehen es als unser Ziel, unter Berücksichtigung der ressourcenschonenden Produktion, Verarbeitung und Lieferung, hochwertigste Nahrungs- und Futtermittel zu fairen Preisen herzustellen.

Im Bereich Ressourcenschonung konnten wir in den vergangenen Jahren bereits sehr viel erreichen, denn bei jeder Entscheidung und Anschaffung stehen Nachhaltigkeit, Effizienz und Regionalität im Vordergrund. Wir arbeiten an klimaneutralen Energiekonzepten und konnten durch eine Vielzahl baulicher Maßnahmen, durch den Einbau innovativer Anlagen, den Einsatz umweltfreundlicher Verpackungen oder die Implementierung von Photovoltaikanlagen bereits erste große Schritte machen.

AMBITIONIERTE PLÄNE

In den nächsten Jahren geht es im Unternehmen um weitere Energie- und Emissionseinsparungen in die wir auch unsere landwirtschaftlichen Partner verstärkt mit einbeziehen möchten. Diese Partnerbetriebe agieren bereits nach strengsten Tierhaltungsrichtlinien und wir möchten mit ihnen gemeinsam Konzepte erarbeiten, die das Wohlbefinden der Tiere weiter verbessern und zugleich den Einsatz der Futtermittel sowie deren Verwertung beim Tier optimieren. Im Hühnermastbereich haben wir bereits vor mehr als 10 Jahren einen Forschungsstall zur Optimierung der Haltungsbedingungen und Futtereinsatz installiert, in dem solche Konzepte überprüft und optimiert werden.

Fit for future

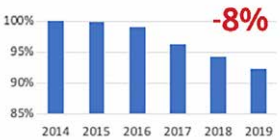
BEWUSST GEFLÜGEL

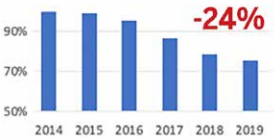
Spätestens heuer im Frühjahr, während der ersten Lockdown-Phase im Zuge dieser Pandemie wurde uns allen rasch klar, wie wichtig, um nicht zu sagen essentiell, eine gut aufgestellte und intakte regionale Lebensmittelproduktion zur Versorgung der Österreicherinnen und Österreicher ist.

Wichtige zentrale Themen wie Tierwohl, Ressourcenschonung, Emissionen und der Schutz des Klimas sind während dieser fordernden Tage medial etwas in den Hintergrund gerückt. Nicht jedoch bei der Herbert Lugitsch und Söhne Ges.mbH. Hier wird durchgehend an Projekten gearbeitet, die in den Bereichen Effizienz, Nachhaltigkeit und tiergerechte Haltung seit Jahren zu Verbesserungen führen.

WENIGER EMISSIONEN

Mit unternehmensinternen Entwicklungsprojekten konnten wir im Bereich der Geflügelmast Ressourcen einsparen und Emissionen deutlich reduzieren. Allein in den vergangenen 5 Jahren erreichten wir mit unseren innovativen Fütterungskonzepten eine Reduktion von 8% Rohprotein und 24% Phosphor im Futter.





Die so optimierte Fütterung kann eine emissionsreduzierte Mastgeflügelhaltung gewährleisten, da über Luft und Stallexkremente weniger Stickstoff und Phosphor in die Umwelt gelangen. Durch diese und weitere Maßnahmen tragen wir gemeinsam mit unseren landwirtschaftlichen Partnern aktiv zum Schutz von Umwelt und Klima bei.

BESSERE TIERGESUNDHEIT

Im Bereich der Geflügelmast wurden in unseren Geflügelzucht Raabtal Forschungsstallungen im letzten Jahrzehnt zahlreiche Versuche zur Emissionsreduktion, Tierwohlverbesserung und Leistungssteigerung erfolgreich durchgeführt. Das daraus resultierende „Lugitsch-Zusatzstoff-Paket“ zur Proteinreduktion und Ressourcenschonung beinhaltet spezielle Probiotika, phytogene Substanzen und Enzymkomplexe der neuesten Generation. Diese Additive tragen wesentlich zur Stabilisierung der Darmflora beim Mastgeflügel bei und binden freiwerdenden Stickstoff im Verdauungskanal. Emission von Ammoniak und anderen stickstoffhaltigen Schadgasen können damit stark reduziert werden. Als weitere Folgewirkung des reduzierten Rohproteingehalts im Futter bleibt die Einstreu der Stallungen trockener, was eine erhebliche Tierwohlverbesserung (Bereich Stallklima und Ständerbewertung der Tiere) mit sich bringt. Durch dieses Fütterungskonzept wird gleichzeitig auch das genetische Potential der Tiere ausgeschöpft, was sich in hohen Leistungen der Tiere widerspiegelt.

Von der Produktentwicklung über die sorgfältige Futterproduktion bis zur Beratung unserer Partnerbetriebe sorgt das Lugitsch-Team für ständige Verbesserungen. Basis dieser Konzepte sind immer die Bedürfnisse und das Wohlbefinden der Tiere sowie Ressourcenschonung und Emissionsreduktion.

Ing. Daniel Lafer

PAKT FÜR MEHR TIERWOHL

Podcast „Wer nichts weiss muss alles Essen“: Ist Österreich auf dem Weg zum Tierwohl-Vorreiter?

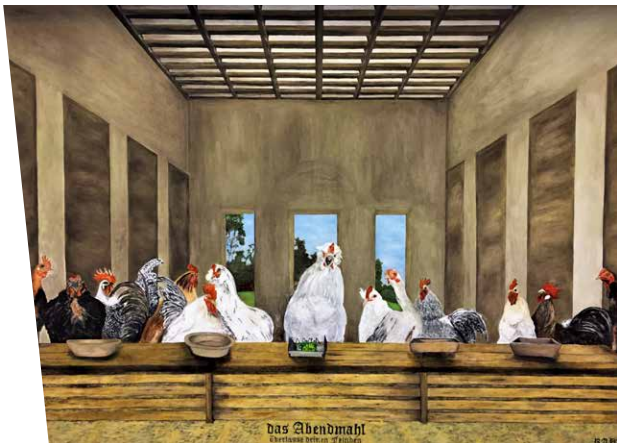
Der neue „Pakt für mehr Tierwohl“ soll Österreichs Landwirtschaft in neue Bahnen lenken. Doch was versteht man unter Tierwohl genau? Welche Perspektiven gibt es? Und wie kann die Politik Einfluss auf das Wohl der Nutztiere nehmen? Genau darum geht es in der Folge „Tierwohl: Hunger auf Werte“ des Land schafft Leben-Podcasts „Wer nichts weiß, muss alles essen“. Im Gespräch sind Hannes Royer, Obmann des Vereins Land schafft Leben, Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger und der Philosoph Christian Dürnberger von der Vetmeduni Wien.

„Die Leute sind satt. Und wo Menschen satt sind, bekommen sie Hunger auf andere Werte“, so beschreibt der Philosoph Christian Dürnberger im Podcast das Paradigma der heutigen Gesellschaft in Österreich. Für einen großen Teil der Gesellschaft bedeutet das: Ja zum Fleischkonsum und ja zum Tierwohl. Denn bevor die Tiere geschlachtet werden, soll es ihnen gut gehen. Österreich bewegt sich im weltweiten Tierwohl-Vergleich auf hohem Niveau. Doch soll der neue „Pakt für mehr Tierwohl“ von Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger die heimische Landwirtschaft noch einen weiteren Schritt nach vorne bringen. Konkret soll es 120 Millionen Euro Förderung jährlich für Investitionen in tiergerechtere Haltungssysteme geben.

Doch wer wird die Tierwohl-Produkte schließlich kaufen? Hannes Royer hat eine Antwort auf die Frage: „Klar ist, dass sich die Menschen insgesamt mehr Transparenz, mehr Tierwohl und somit mehr Qualität wünschen. Das zeigt sich auch immer wieder im Kaufverhalten. Bestimmte Tierwohl-Produkte, die es auch jetzt schon zu kaufen gibt, werden zum Beispiel immer mehr nachgefragt. Beim Preis muss man aber natürlich dennoch aufpassen: Nur etwa 20 Prozent mehr als für herkömmliches Fleisch wollen die meisten Kundinnen und Kunden für mehr Tierwohl zahlen. Der Handel kann den Preis aber beeinflussen und hat somit eine Schlüsselrolle.“

Daneben diskutieren Hannes Royer, Elisabeth Köstinger und Christian Dürnberger über brennende Themen unserer Zeit, die aus der Tierwohl-Debatte nicht wegzudenken sind: Die Rolle der Mensch-Tier-Beziehung, die Wertschätzung für Bäuerinnen und Bauern aus der Gesellschaft und darüber, was sich verändern sollte, wenn in Österreich auch durch die öffentliche Hand immer wieder Lebensmittel aus dem Ausland auf dem Teller landen.

PHANTASTISCHER HÜHNERISMUS



Der Geflügel-Tierarzt und Maler Heinz Strahl zeigt in der Hofgalerie des Steiermarkhofs in Graz-Eggenberg im Rahmen einer großen Personale eine Auswahl seiner Ölbilder zum Thema Huhn. Bei der Vernissage am 22. Oktober würdigten die Festredner - unter ihnen Landesrat Johann Seitinger und Bundesrat Christian Buchmann - die umfangreiche künstlerische Arbeit Strahls neben seiner beruflichen Tätigkeit. Der Künstler Strahl zeigt mit seiner Affinität zum Huhn, dass Kunst nichts Lebensfernes sein muss und doch von hoher Qualität sein kann.

So haben in seinen großformatigen, sehr opulenten und barocken Gemälden die anthropomorphen Hühner oft menschliche Züge und regen mit einem Augenzwinkern zum Schmunzeln an. Denn, so meint Strahl, Kunst muss nicht immer tierisch - oder eben „hühnerisch“ - ernst sein! Andererseits aber schafft er es auch durch seine farbenfrohen Bilder aus dem Massenprodukt Huhn, das von vielen Zeitgenossen im Alltag kaum noch als Lebewesen wahrgenommen wird, ein individuelles und einzigartiges Geschöpf zu machen. Unsere kleinen „Haus-Saurier“ haben es dem Hendlmaler Heinz Strahl einfach angetan – im Beruf und in der Malerei!

Die Ausstellung im Steiermarkhof wurde auf Grund der aktuellen Situation bis Februar verlängert - nutzen Sie also die Gelegenheit zu diesem besonderen Kunstgenuss! Zusätzlich können Sie die Kunstwerke auch online genießen.

www.steiermarkhof.at/hofgalerie/virtuelle-ausstellungen/

GRILL DEN HENSSLER

Kaum zu glauben - unser Steirerhuhn war im Fernsehen! In der beliebten Kochsendung im deutschen TV-Sender VOX kochen nicht nur die Profis, sondern auch Prominente für den guten Zweck. In dieser Folge von „Grill den Henssler“ zeigten Marianne und Michael, das Traumpaar der Volksmusik mit steirischen Wurzeln, wie steirisches Backhendl schmecken muss. Als Beilage überzeugte ganz klassisch ein Vogerl-Kartoffelsalat mit Kernöl die Juroren.

Spannend im Hintergrund ist die Reise des Steirerhuhns in die Showküche des TV-Studios in Köln. Denn ein original steirisches Backhenderl kann natürlich nur mit steirischen Zutaten zubereitet werden. Und so machte sich der Foodscout des Senders, Peter Wiese, auf die Suche. Über den Großmarkt Hamberger in München bekam er von Steiermark-Fan Helge Bretschneider den richtigen Tipp, nämlich das Steirerhuhn von Lugitsch. Und so machten sich die Henderl aus Gniebing über den Webshop per Express auf den Weg ins Studio.

Die Steiermark-Ausgabe von Grill den Henssler wurde am 15.11.2020 ausgestrahlt und kann über TVnow nachgeschaut werden.

WEIHNACHTLICHE GENÜSSE

Haben Sie Ihren Menüplan für die Feiertage schon durchdacht? Unser Steirerhuhn Klassik oder Bio ist mit winterlichen Zutaten ein besonderer Genuss für die Feiertage. Reservieren Sie noch rasch Ihr Geflügel für das festliche Essen mit der Familie. Für die Feiertage finden Sie auch Puten, Gänse und Enten aus der Region im Geflügel-Frisch-Markt. Schnell vorbereiteten Genuss garantieren auch die fertig gefüllten Rouladen, Filets und Oberkeulen.

Viele Inspirationen für Ihre weihnachtlichen Menüs an den Feiertagen finden Sie auf der Lugitsch-Website unter: *https://www.h.lugitsch.at/food/rezepte*

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre **Vorbestellung, bis 1 Woche vorher unter: Tel. +43 3152 / 2424-36**.

REGIONAL SCHENKEN

Im Geflügel-Frisch-Markt, dem regionalen Nahversorger mit Frischegarantie werden Weihnachtsgeschenke ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Wenn auch Sie noch ein Last Minute Geschenk suchen oder Ihren Freunden oder Verwandten zwischen den Feiertagen ein Packerl vor die Türe stellen möchten, dann haben wir für Sie genau das Richtige. Unsere Geschenkboxen und Geschenkkörbe, werden mit Spezialitäten aus dem steirischen Vulkanland bestückt und liebevoll verpackt. Wählen Sie zwischen unserer **kleinen und großen Steirerhuhn-Geschenkbox** mit von uns ausgewählten Köstlichkeiten oder stellen Sie Ihre persönliches Feinschmecker-Packerl zusammen.

Infos und Bestellung unter: Tel. +43 3152 / 2424-36

STEIRERHUHN WEBSHOP

Wenn Sie nicht die Möglichkeit haben, in unserem Geflügel-Frisch-Markt in Gniebing einzukaufen, können Sie das Steirerhuhn auch ganz bequem über den Vulkanland Onlineshop bestellen. Vom ganzen Huhn bis zum pfannenfertigen Hühnerspieß bekommen Sie das Steirerhuhn Klassik oder Bio gut gekühlt nach Hause geliefert.

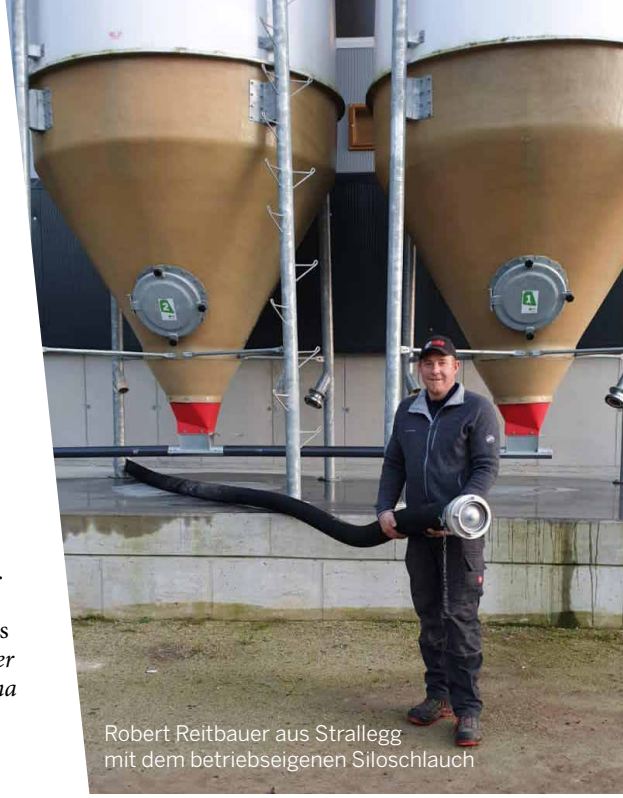
www.shop.vulkanland.at/kulinarik/gefluegel

AKTION SILO-ENTLADESCHLÄUCHE

Hygienemaßnahmen dienen der Qualitätsverbesserung und Sicherheit für Kunden, Konsumenten und alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette. Wir möchten unsere Partnerbetriebe dabei unterstützen, die Biosicherheit auf ihrem Gelände mit betriebseigenen Schläuchen für die Futterentladung weiter abzusichern. Durch den zentralen Ankauf können wir bei der Anschaffung eigener Siloschläuche einen Rabatt von 40% auf den Listenverkaufspreis gewähren. Vormontage und Lieferung der Schläuche wird ebenfalls von uns übernommen. Die Aktion zur Anschaffung von betriebseigenen Siloschläuchen wurde gemeinsam mit Veterinärtierarzt Dr. Josef Ziegerhofer erarbeitet und als sehr wichtig eingestuft.

Geliefert wurde unter anderem an Fam. Robert und Martina Reitbauer aus Strallegg: *„Zur Krankheitsvorsorge unserer Tiere und Optimierung unserer hohen Standards haben wir uns entschlossen das Aktionsangebot der Firma Lugitsch zu nutzen.“*

Für nähere Informationen kontaktieren Sie bitte ihren Betreuer.



Robert Reitbauer aus Strallegg mit dem betriebseigenen Siloschlauch

AUDIT IM GEFLÜGELHOF

Die Einhaltung internationaler Normen wie dem International Featured Standard Food (IFS), sind verpflichtende Voraussetzungen für die Herstellung von Lebensmitteln höchster Qualität. Aufgeteilt auf sechs Teilbereiche wurde der Geflügelhof auch in diesem Jahr während eines zweitägigen IFS-Audits nach strengen Richtlinien auf die Einhaltung von mehr als 250 Anforderungen geprüft. Diese betreffen vor allem Themen wie Lebensmittelsicherheit, Unternehmensverantwortung oder allgemeine, hygienische Anforderungen. Auch Aspekte wie Ressourcenmanagement oder Produktschutz rücken immer weiter in den Fokus der Kontrollstellen. Vor allem durch die sorgfältige Arbeitsweise, die ganzjährig im Geflügelhof betrieben wird, konnte auch in diesem Jahr mit über 95% ein Ergebnis auf sehr hohem Niveau erreicht werden. Danke dabei an unseren Qualitätsmanager Christoph Ladreiter-Knauss und vor allem allen Mitarbeitern, die mit Ihrer täglichen Arbeit die Herstellung sicherer Produkte von gleichbleibend hoher Qualität gewährleisten.

AMA FILMTEAM ZU GAST

Im Oktober durften wir im Geflügelhof und in der Futtermühle wieder ein Filmteam der AMA begrüßen. Auf Einblicke in die Produktionsabläufe dürfen Sie gespannt sein. Mit ihren Schulungsfilmen macht die AMA begreifbar, wie qualitativ hochwertige, sichere Lebensmittel erzeugt werden, wobei im Vordergrund steht, dass Wertschöpfung, Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und in der Verarbeitung für Österreich erhalten bleiben.

Zahlreiche Videos der AMA wie „Von der Henne zum Ei“ finden Sie auf Youtube.

NEU IM GEFLÜGELHOF-TEAM

Das Jahr 2020 war auch der Geflügelhof vor große Herausforderungen gestellt. Schon im Frühjahr wurden vom gesamten Team Höchstleistungen gefordert und auch im zweiten Lockdown sorgten unsere fleißigen Mitarbeiter in der Produktion wieder dafür, dass die Kühlregale stets gut mit Steirerhuhn Produkten gefüllt sein konnten. Dankeschönan das gesamte Team für den besonderen Einsatz in diesem Jahr!

Saso Horvath

Ich wohne in Feldbach und bin seit Jänner im Lugitsch-Team. Meine Hobbys sind Fußball und Schlagzeug und am besten entspannen kann ich beim Fischen.

Benjamin Car

Ich arbeite seit Anfang März in der Geflügelproduktion und wohne in Puconci in Slowenien. In meiner Freizeit spiele ich gerne Fußball und habe früher im Baugewerbe gearbeitet.

Vesna Kamensek

Ich bin seit Mitte Februar hier in der Steirerhuhn-Produktion und habe auch schon in Slowenien in der Geflügelproduktion gearbeitet. Mit meiner Tochter wohne ich im slowenischen Korena.

Tatjana Petek

Im Februar habe ich mit Vesna gemeinsam hier bei Steirerhuhn begonnen. Es gefällt uns sehr gut - wir sind ein tolles Team. Zuhause bin ich in Rucmananci, habe einen Sohn und gehe gerne schwimmen.

Alex Linhard

Ich bin seit Sommer hier im Team und habe früher in einer Spedition gearbeitet. Meine Freizeit verbringe ich gerne auf dem Fahrrad und am Computer und wohne in Kuzma in Slowenien.

Rosvita Horvath

Ich arbeite seit August in der Reinigung im Geflügelhof und bin gerne hier. Zuhause in Feldbach warten meine Enkelkinder auf mich, um die ich mich gerne kümmere.

Milan Horvath

Ich wohne mit meiner Frau und zwei Kindern in Pertoca in Slowenien, bin seit September im Team und fühle mich sehr wohl hier.

Saliha Aras

Ich habe die Fachschule Schloss Stein abgeschlossen und im September hier begonnen. Die Produktion kenne ich von einem Praktikum und auch meine Mutter arbeitet hier. Wir wohnen in Feldbach.

Monika Gerencer

Ich bin jetzt seit Oktober hier in der Produktion beschäftigt und wohne in Lendava in Slowenien. In meiner Freizeit bin ich gerne an der frischen Luft, beim Spazieren, Fischen oder Fahrrad fahren.

GRIPPE-IMPFAKTION

Im heurigen Jahr wurde uns allen noch mehr bewusst, wie wertvoll die Gesundheit für uns und unsere Familie ist. Aus diesem Grund gab es auch heuer zu Beginn der Grippesaison wieder eine kostenlose Impfung für alle Lugitsch-Mitarbeiter, die sich gegen eine Grippeinfektion schützen wollten.

Wir bedanken uns für die zahlreiche Teilnahme an der Impfaktion

„I BIN A LUGITSCHER“

WERDE AUCH DU TEIL DES TEAMS!

Schon in meiner Jugend hatte ich großes Interesse für die Fachgebiete Nutztierhaltung und Pflanzenbau. Nach meinem erfolgreichen Abschluss an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, war mir völlig klar, dass mein beruflicher Werdegang unbedingt mit Milchviehhaltung zu tun haben muss.
Seit Mai 2017 darf ich nun - und noch immer voller Stolz - im Außendienst die Firma Lugitsch im Gebiet Murtal repräsentieren.In diesen drei Jahren durfte ich sowohl von meinen Kollegen als auch von den landwirtschaftlichen Betrieben sehr viel lernen. Von Anfang an war ich vom freundlichen Betriebsklima in dieser Firma fasziniert. Seit ich hier zu arbeiten begann, bekomme ich von allen Kollegen bei Bedarf Unterstützung. Der freundliche Umgang miteinander macht zusammen mit der Professionalität meiner Meinung nach unser Team so besonders.
Am besten an meiner Arbeit gefällt mir, wenn es im Zuge meiner Beratungstätigkeiten zu wirklichen Verbesserungen am Betrieb kommt. Ich schätze unsere LandwirtInnen sehr, denn diese arbeiten tagtäglich dafür, uns alle mit hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen und gleichzeitig auch noch unser wunderschönes Landschaftsbild aufrechtzuerhalten. In diesem Sinne, freue ich mich sehr darauf, viele weiteren Betrieben in den nächsten Jahren bei ihrer Arbeit beraten zu dürfen.

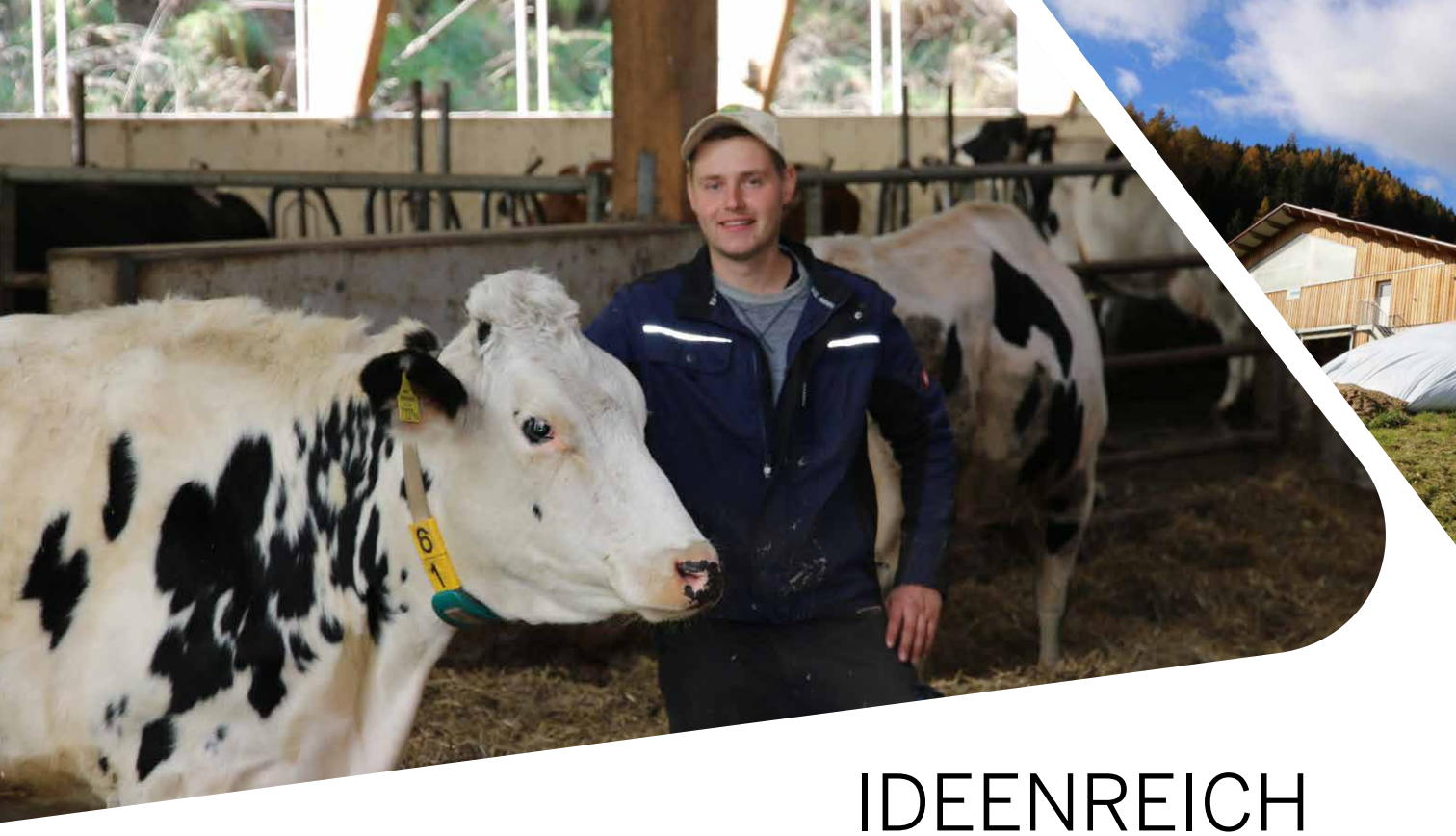
„Hier bei Lugitsch merke ich, dass ich mit meiner Arbeit wirklich etwas bewirken kann.“

Jonas Schiffer
Key Account Rind

WIR VERSTÄRKEN DAS LUGITSCH-TEAM!

Für **VERTRIEB & ORGANISATION** (m/w/d) suchen wir aktuell eine kommunikationsstarke und selbstbewusste Persönlichkeit. Die Hauptverantwortung liegt in der Koordination und Umsetzung operativer Maßnahmen als stellvertretender Spartenleiter für den Bereich FARM – Bio im Speziellen.

Bewerben Sie sich jetzt! Mehr zu diesem Angebot und weitere Jobs finden Sie unter **www.h.lugitsch.at/news/karriere/**



IDEENREICH UND VOLLER ELAN

EIN JUNGBAUER MIT INNOVATIONSGEIST UND WEITBLICK

Obdach kennen viele von uns nur vom Vorbeifahren oder von der letzten Zirbitzkogelwanderung. Wir besuchen hier im Ortsteil Kienberg den bemerkenswerten Milchviehbetrieb der Familie Steinwidder. Ein lebhafter, junger Landwirt begrüßt uns mit Hund und Katzen im Schlepptau an einem sonnigen Oktobertag vor dem Stall. Neugierig werden wir auch von den Kühen beobachtet, die aus dem luftigen Stallgebäude blicken.

Bis 2012 war der Hof der Familie Steinwidder ein traditioneller Fleckviehbetrieb mit 10 Milchkühen und der dazugehörigen Nachzucht. Doch dann kam Christian, der mittlere der drei Söhne und gelernter Maschinenbauer, von seinem Praktikum in einem der Vorzeige-Milchviehbetriebe in Norddeutschland zurück. Mit vielen neuen Ideen und der ersten Holstein, die von Familie und Nachbarn damals noch etwas skeptisch beäugt wurde. Inzwischen gibt es nur noch wenig Fleckvieh auf dem Hof. Für die Steinwidders war das Wohlbefinden der Tiere schon immer wichtig. Sie sind davon überzeugt, dass man langfristig nur erfolgreich wirtschaften kann, wenn man die natürlichen Gegebenheiten berücksichtigt. Das betrifft regionalen Besonderheiten wie Boden und Klima ebenso wie die Bedürfnisse der Tiere.
Gesund und leistungsfähig bleiben die Kühe nur, wenn wir ihnen optimale Bedingungen bieten. „Man muss einfach ein Gespür haben für die Tiere und die Natur und auch darauf hören", sagt der junge Landwirt.

NEUER STALL

In den darauffolgenden Monaten wurde viel besprochen, geplant und gerechnet. Christian hat seine zweite Ausbildung zum Landwirt beendet und seine Meisterarbeit über Stallbau geschrieben. Diese Arbeit war dann auch Grundlage für die den Neubau 2015. Ein heller und luftiger Stall bietet jetzt Platz für 65 Kühe und Nachzucht und auch Erweiterungsmöglichkeiten wurden bereits eingeplant. Die Kühe haben großzügige Bewegungsmöglichkeiten und holen sich das Grundfutter, das vom Mischwagen aufbereitet wird, am Futtertisch.

Kontakt:
Familie Steinwidder
Kienberg 5, 8742 Obdach

Große Öffnungen an den Längsseiten des Stalls sorgen für viel Sonnenlicht und eine gute Durchlüftung im Sommer. Nur bei starkem Wind und im Winter werden sie teilweise geschlossen. Aus heutiger Sicht würde er auch auf den Stirnseiten noch größere Fenster einbauen, um im Sommer die Durchlüftung des Stalls noch verstärken zu können.

Besonders stolz ist der junge Landwirt auch auf seine Melkanlage mit zehn Melkständen und geplanter Erweiterung. Durch die baulichen Gegebenheiten kann man den Melkbereich praktischerweise ohne Stufen erreichen. „Das erleichtert meinen Eltern, die das Melken meistens übernehmen die Arbeit natürlich sehr", erklärt Christian. Durch den Neubau des Stalls konnten die Bereiche optimal angelegt werden. Zum Beispiel ist der Melkbereich sowohl für die für die Kühe, als auch für die Milchwagen ideal gelegen. Aber auch die Kälberiglus wurden auf der Seite des Melkbereichs eingeplant, was die Fütterung der Nachzucht erleichtert.

SILOSPEED

Viel geschlafen hat er nicht in den letzten Wochen, denn zum Betrieb gehören auch 35 ha bewirtschaftete Fläche und seine neuste Investition, der Silospeed. Damit hat er gerade das letzte Futtergras der Saison siliert. Begeistert erzählt er von der Gemeinschaftsmaschine, mit der er mit zwei weiteren Berufskollegen seit Mai für zahlreiche Betriebe Gras- und Maissilagen übernimmt. Es ist das erste Gerät in Südösterreich und es gibt durchaus noch Potential für weitere Betriebe. Wir gehen zu den Folientunneln, die neben dem Stall liegen und nehmen die aromatisch duftende Silage in die Hand. „Die Futterproben zeigen, dass die Qualität unvergleichlich viel besser ist, als bei den herkömmlichen Siloballen", schwärmt Christian Steinwidder. Weiters erklärt er, dass er zum Verarbeiten seines Grasschnitts mit dem Silospeed nur mehr einen Bruchteil der Zeit benötigt und außerdem sehr viel Folie einspart. Weniger Aufwand und Kosten bei besserer Qualität - was will man mehr.

GEMEINSAM ZUM ERFOLG

Ohne die Familie wäre das alles natürlich nicht möglich. Entscheidungen werden gemeinsam mit den Eltern getroffen und im Hintergrund ist auch noch der jügere Bruder aktiv, der ebenfalls eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert. Auch die intensive Zusammenarbeit mit Lugitsch vereinfacht vieles. Regelmäßige Futteranalysen und Beratungen durch Kundenberater Jonas Schiffer sind der Familie sehr wichtig. In Zeiten wie diesen wird mehr telefoniert. So können die Rationen ideal zusammengestellt und damit die Leistung der Herde optimiert werden. „Die Landwirtschaft hat viel Zukunft - man muss es nur richtig angehen und den ersten Schritt machen", blickt Christian optimistisch in die Zukunft.

Wir wünschen Familie Steinwidder weiterhin viel Erfolg und Gesundheit, bedanken uns für die Kundentreue und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

KUHGESUNDHEIT

DER MILCHEIWEISSGEHALT KANN ERFÜTTERT WERDEN

Der Milcheiweißgehalt ist eines der wichtigsten Instrumente, um die betriebseigene Fütterung zu durchleuchten. Bei richtiger Interpretation dieses Kennwerts kann das Fütterungssystems perfekt angepasst werden, um die Kuhgesundheit zu steigern und gleichzeitig die Betriebskosten zu reduzieren.

Das Futterprotein, das über Grund- und Kraftfutter in die Mägen der Kuh gelangt, wird von den Bakterien (Mikroben) verarbeitet. Etwa 70 % des Gesamtproteins werden bereits im Pansen abgebaut, das restliche Eiweiß wird im Dünndarm aufgenommen. Die Mikroben zersetzen die komplexen Eiweißbausteine und bauen diese zu, für die Kuh verwertbaren, Mikrobenproteinen auf. Neben der Menge des angefluteten Futterproteins, spielt die Aktivität der Mikroben eine entscheidende Rolle. Diese wird durch die Energiezufuhr gesteuert, wobei der Gehalt an Stärke und Zucker maßgeblich dafür verantwortlich ist, wie viel Mikrobenprotein für unsere Wiederkäuer bereitgestellt werden kann. Folglich gibt uns der Milcheiweißgehalt einen wertvollen Einblick in die Energieversorgung unserer Tiere.

Zu niedrige oder zu hoher Milchweißgehalte

Milcheiweißwerte unter 3,2 zeigen ein deutliches Energiedefizit an. Zysten und Fruchtbarkeitsstörungen sowie Ketosen können die Folge sein. Hier muss bei der Fütterung unbedingt die Energiekonzentration angehoben werden. Empfehlenswert ist in diesem Fall das Verfüttern energiereicherer Silagen sowie einer Steigerung des Silomaisanteils. Wenn der Betrieb beim Grundfutter nicht variabel ist, kann mit Hilfe des Kraftfutters entgegengesteuert werden. Hochwertiges Kraftfutter zeichnet sich durch einen Energiegehalt von über 7,2 Mj Nel aus.

Zu hohe Milchweißwerte weisen auf die Gefahr einer Verfettung der Kühe hin. Damit steigt auch das Risiko von Stoffwechselproblemen in der folgenden Laktation exorbitant. In weiterer Folge kommt es durch die Energieüberversorgung auch zum Verfetten lebenswichtiger Organe wie z.B. der Leber. Dadurch kann sich auch die Lebensleistung des betroffenen Tieres stark reduzieren. Zu hohe Milchweißwerte sind vermeidbar, indem gegen Ende der Laktation weniger Kraftfutter gefüttert wird. Dies reduziert Kosten und steigert die Kuhgesundheit.

Kontinuierlicher Milcheiweißverlauf

In der Praxis wird häufig der Fehler gemacht, dem durchschnittlichen Milcheiweißgehalt der Herde zu viel Aufmerksamkeit zu schenken. Dabei kann ein Energiedefizit der Frischmelker gepaart mit einer Überversorgung der restlichen Tiere den Durchschnittswert trotz schlechten Fütterungsmangements gut aussehen lassen. Das Ziel sollte es sein, dass der Milchweißgehalt vom Abkalben bis hin zum Trockenstellen um maximal 0,5 ansteigt.

Optimieren auch Sie Ihr Fütterungssystem
Ihr Lugitsch Fütterungsexperte berät Sie gerne!

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Völker Lagenprinter „Smart Fellow“ für 30 Eier, Tel.: 0676 88922230

Stahlsilo mit 12m³ inkl. Füllflansch, Tel.: 0664 2606229

Hackgutheizung Binder RRK 120 - 170, komplett mit Raumaustragung und Steuerung zu verkaufen, Tel.: 0664 2606229

Gebrauchter Polyestersilo mit 7,5 t Fassungsvermögen zu verkaufen, Tel.: 0676 4239229

Gebrauchte Versperrung unter der Voliere inkl. Halterung für 60 Sektionen (148 x 2 = 296 lfm), 2,5 Jahre alt (7 Umtriebe Junghennen) und unbenutzt (montiert, aber nie versperrt), Bezirk Oberwart, Preis auf Anfrage, Tel.: 0664 2138105

Gebrauchtes **Fienhage Einstreulegenest** für ca. 1300 Legehennen zu verkaufen, Tel.: 0664 1967578

30ger Nuovo BAN 1 **Eierstempler** mit Rollband für 3 Lagen, Tel.: 0676 88922230

Materialförderband, ca. 3 m, zu verkaufen, Tel.: 0676 88922230

Einstreunest für 3000 Legehennen, Holzlattenroste und ein 6-Tonnen-Silo, Tel.: 0676 88922230

Mischwagen Strautmann 1250, 12,5 m³, BJ: 2014, elektr. Funkfernbedienung, wenig gebraucht, Te.: 0664 2357668

2 Linien **Nippeltränken** á 30 lfm zu verkaufen, Tel.: 0664 7314590

Inventar für Hühnerlegestall zu verkaufen, Tel.: 0664 2241665: Söllradl (Einstreunest 24 m lang / 1 m breit), Bridomat (Fütterung, Rundlauf 45 m, 2 Antriebe), Lubing (Tränkerlinien mit gesamtem Zubehör, ca. 70 lfm), 100 m² Lattenrost Holz, 30-40 m² Lattenrost Kunststoff, 3 Rohrfütterungsbecher à 22 – 10 – 15 m Länge, 1 Silo Roxell Blech (ca. 4 Tonnen), 1 Silo Kunststoff (ca. 4,5 Tonnen), 2 Zubringer-Schnecken mit Motor, 1 Bridomat Rundlauf ca. 20 m, eventuell 4 Kanal-Zeitschaltuhren theben TR 644

Zapfwellengenerator 38 KVA, Tel.: 0676 7590578

Wegen Stallauflösung zu verkaufen: 75 m2 **Kunststoffgitterroste** für Kotgrub inkl. verzinktem Gestell, Lohmann-Rohrfütterung und 50 St. Handfutterautomaten Tel.: 0664 1394401

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

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

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

Söllradl-Einstreu Legenest, Nestlänge ca. 25 m für ca. 2.000 Hühner, Tel.: 0664 75022926

Stapler Toyota 8FD25F, 2.500 kg 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

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

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

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

e Lugitsch
S.I.N.N – VOLLE ENERGIE – MIT SICHERHEIT
Feldbach- Fehring - Bad Gleichenberg - Bad Radkersburg
www.e-lugitsch.at

Tel.: 03152/2554-0
E-Mail: office@lugitsch.at

vulkanland strom

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