LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 3/2014 • laufende Nummer 86

Das Steirerhuhn
im Genusshotel Riegersburg

Lugitsch
im neuen Glanz

Die Futtermühlen
News aus Gniebing, Eggendorf und von vitakorn

Bio Eier
sind gefragt

www.h.lugitsch.at

EDITORIAL

Die Herbert Lugitsch und Söhne Ges.mbH setzt mit klaren Strukturen und einer stringenten Markenarchitektur die Basis für weitere Expansionen.

Liebe Leserinnen und Leser!

Wir können auf ein spannendes erstes Halbjahr zurückblicken. Bereits mit Anfang des Jahres haben wir in zahlreichen Workshops begonnen uns fit für die Zukunft aufzustellen und unsere zahlreichen Aktivitäten – die sich vor allem in den letzten zehn Jahren stark entwickelt haben – zu bündeln.

Als einziges österreichisches Unternehmen arbeiten bei uns Futtermühlen und Geflügelhof in einem geschlossenen Kreislauf und kooperieren mit regionalen Vertrags-Landwirten. Mit diesem ganzheitlichen Ansatz garantieren wir unseren Partnern eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und durchgängige Qualität – von der Stallung über die Fütterung bis hin zum feinsten Lebensmittel.

Auf Basis dessen wurde eine klare, durchgängige Markenarchitektur entwickelt und die Produktmarken bereinigt. Wir konzentrieren uns auf unsere Kernkompetenzen, eingeteilt in die drei Bereiche FARM | FEED | FOOD.

Im Zuge dieser Umstrukturierung wurde auch der Markenauftritt rundum erneuert. Logo, Folder, Web und das beliebte Lugitsch Journal – das Sie gerade in Händen halten – glänzen von nun an in neuem Licht.

Wir wünschen Ihnen allen viel Spaß mit unserem Journal im neuen Erscheinungsbild!

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

INHALT

Zu Gast 4
Das Steirerhuhn zu Gast im Genusshotel Riegersburg

Die Leberknödel 8
haben wieder Saison

Lugitsch NEU 10
Am 1. August wurde die neue Markenarchitektur präsentiert

Die Futtermühlen 16
News aus den Standorten Gniebing, Eggendorf und Pöttelsdorf

Bio-Legehenne Henriette 22
Erfahrungen des Vertrags-Landwirts Hannes Karner

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: Dr. Kossdorff Werbeagentur GmbH, 1040 Wien, Schikanedergasse 1 | Fotos: Günther Linshalm, fotolia
Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG

GANZ NAHE AM GENUSS

Das Genusshotel Riegersburg ist nicht nur ein wunderbar komfortables Refugium, sondern liegt direkt in einer Region vielfältiger Genusskultur – das perfekte Hotel also für anspruchsvolle Gourmets!

Harmonisch in einen traditionsreichen Weinberg gebettet liegt das Genusshotel Riegersburg. Über vier Etagen schmiegt sich das Bauwerk in den Hang und bietet von allen Zimmern einen prachtvollen Blick auf die hochragende und eindrucksvolle Riegersburg und die Weiten des steirischen Hügellands. Harmonische Stunden der Entspannung kann man in der gemütlichen Wohlfühllandschaft mit Sauna, Dampfbad und Ruheraum genießen, Beauty-Anwendungen und Massagen vertiefen den Erholungseffekt.

GENUSSVOLL RESIDIEREN

Komfort und Geborgenheit, Akzente moderner Architektur und einen guten Schuss Natur bieten die Zimmer und Suiten des Hotels Riegersburg – etwa auf der privaten Terrasse mit Burgblick gegen Süden. Dank eines Zimmerbrunnens ist man hier auch stets mit bestem Quellwasser versorgt.
Was das Land rund um die Riegersburg an kulinarischen Kostbarkeiten und erstklassigen Zutaten hervorbringt, wird vom Küchenchef des Genusshotels Thomas Berghold zur idealen Geschmacksharmonie geführt.
Denn dieser kann auf die Erfahrung in hochdekorierten Restaurants, wie dem des deutschen Spitzenkochs Johann Lafer oder des Sacher in Wien, zurückgreifen, aber auch auf seine Ausbildungszeit in Landgasthäusern. Mit diesen Kenntnissen gelingt es ihm und seinem Team, die Gäste des Hauses mit einer modernen und doch regionsverhafteten Küche zu verwöhnen.

GENUSSVOLL REGIONAL

Zu den besonderen regionalen Delikatessen, die im Genusshotel Riegersburg kredenzt werden, gehören das Starzenberger Dry Aged Beef, der Starzenberger Käse sowie das Steirerhuhn von Lugitsch. Für das Beef wird nur Fleisch von traditionell in der Steiermark heimischen Rindern verwendet, die natürlich aufgezogen und artgerecht behandelt wurden. Die Reifung erfolgt im speziellen Klima eines Reiferaums des Genusshotels. Der Starzenberger Käse wird aus steirischer Rohmilch von grasenden Kühen gewonnen. Seine Vollendung erfährt er durch eine Affinierung mit neun Jahre altem Balsam Apfel Essig und mindestens acht Jahre altem Apfelbrand aus der Manufaktur Gölles. Und auch das Geflügel ist original steirisch! „Wir beziehen Hendl & Co ausschließlich von Lugitsch", so Küchenchef Berghold. „Wir schätzen die konstante, ausgezeichnete Qualität und auch unsere kulinarikbewussten Gäste geben uns laufend bestes Feedback".
Wenn Sie die besondere Qualität des original Steirerhuhnes selbst erleben wollen, finden Sie es bei SPAR, EUROSPAR, in den Landmärkten, im ausgewählten Einzelhandel, im exklusiven Fleischerfachgeschäft und im Steirerhuhn Geflügel-Frisch-Markt in Saaz/Gniebing.

GEWINNSPIEL

Der Genusshotel Riegersburg Küchenchef Thomas Berghold schätzt am Steirerhuhn die konstante, ausgezeichnete ...

Q . . . . . T

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an: Geflügelhof Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, 8330 Feldbach, Gniebing 52 oder per Email: gewinnspiel@h.lugitsch.at oder per Fax: +43 (0) 3152 2424-10.

Zu gewinnen gibt es:
- 2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Genusshotel Riegersburg

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss:31.10.2014

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG

Starzenberg 144
A 8333 Riegersburg
T: +43 3153 200200
F: + 43 3153 20020-20
E: genuss@hotel-riegersburg.at
www.hotel-riegersburg.at

REZEPT

HÜHNERBRUST ROLLE MIT LEBER VOM STEIRERHUHN

Jungkarotte trifft Steinpilz und
Erdäpfel-Blinis auf Gölles Balsam Apfel Essigsoße

Für die Hühnerbrust Rolle: Die Haut vom Steirerhuhn vorsichtig ablösen. Die abgelöste Haut auf ein vorbereitetes Blech mit Backpapier auflegen, Hühnerbrust halbieren, plattieren und danach auf der Haut platzieren. Die Leber vom Steirerhuhn mit Gölles „Altem Apfel", Salz, Pfeffer und Thymian marinieren. Die Leber in die Mitte der Hühnerbrust legen, vorsichtig eine Rolle formen und in das vorgeheizte Backrohr bei 100 °C für 15 Minuten garen.

Nach dem Garen die Hühnerrollen von allen Seiten in einer Pfanne knusprig braten. Hühnerrollen aus der Pfanne nehmen, Bratrückstand mit Rotwein ablöschen, mit Hühnerfond und Balsam Apfel Essig aufgießen und reduzieren lassen. Zum Verfeinern der Soße ein Stück Butter montieren.

Für die Beilagen: Erdäpfel waschen, schälen, würfelig schneiden und im gesalzenen Wasser 20 Minuten kochen. Erdäpfel pressen und leicht abkühlen lassen. Danach alle Zutaten miteinander vermengen. 10 Minuten rasten lassen, mit einem Kaffeelöffel kleine Taler portionieren und 3 Minuten in einer Pfanne beidseitig backen.

Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne mit heißem Fett braten. Nach einer Minute Butter, Petersilie und Salz beigeben. Jungkarotten im Salzwasser kochen, abseihen und mit ein wenig zurückbehaltenem Karottensud und Butter anschwenken, salzen und anrichten.

Küchenchef des Genusshotels Riegersburg Thomas Berghold (rechts im Bild)

Zutaten für 4 Personen:

4 Steirerhuhn Brüste
100 g Steirerhuhn Leber
60 ml Gölltes Balsam Apfel Essig
20 g Butter
1 cl Gölles Alter Apfel
Salz, Pfeffer, Thymian

Erdäpfel-Blinis:
6 Erdäpfel (mehlig)
150 g Mehl (glatt)
100 g Sauerrahm
50 g Butter
3 Eidotter
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian

Jungkarotten und Steinpilze:
2 Stk. Steinpilze
1Tl gehackte Petersilie
Jungkarotten
Salz
Butter

Bild oben: Silvia Koren,
Lara Lugitsch (Praktikantin), Anna Lang

SCHMANKERL-VERKOSTUNG

IM GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT

Als regionaler Nahversorger bietet der Geflügel-Frisch-Markt neben der frischen Produktpalette vom Steirerhuhn auch ein breit gefächertes Sortiment regionaler Köstlichkeiten an.

So konnten ausgewählte Schmankerl von Vulcano, Säfte und Marmeladen von Christandl sowie Essig aus dem Hause Gölles verkostet und Anregungen für die eigene Küche eingeholt werden. Besonders gefragt sind zurzeit die ausgelösten und gewürzten Oberkeulen sowie die Steirerhuhn-Spieße für die schnelle Küche. Unsere kompetenten Mitarbeiterinnen beraten Sie gerne bei der Produktauswahl und freuen sich auf Ihren Besuch.

Bilder links: Joanna Kettele, Lara Lugitsch, Bernhard Rukenstuhl

PRAKTIKANTEN ERZÄHLEN ...

Das 10-wöchige Praktikum in der Produktion des Geflügelhofs der Firma Lugitsch war eine neue Erfahrung für mich und hat mich zur Expertin im Zerlegen eines Huhns gemacht. Vom „Filet zuputzen“ bis zum Auflegen der Grilltassen war immer etwas zu tun. Meine netten Kolleginnen und Kollegen arbeiteten sehr sauber und unterstützten sich gegenseitig.
Joana Kettele, Praktikantin

Mit großer Vorfreude durfte ich im Juli in mein dreimonatiges Praktikum im Geflügel-Frisch-Markt in Gniebing starten. Die Zusammenarbeit gestaltet sich sehr respektvoll, spannend und auch lustige Momente bleiben nicht aus. Das Arbeiten im Verkauf bereitet mir große Freude, da ich sehr gerne mit Menschen in Kontakt trete und hilft mir mich in meiner Persönlichkeit weiterzuentwickeln. Ich bedanke mich bei allen für die tolle Zusammenarbeit.
Lara Lugitsch, Praktikantin

Mit meinem bereits vierten Ferialjob bei der Herbert Lugitsch und Söhne Ges.mbH, durfte ich Erfahrungen im Qualitätsmanagement sammeln. Weiters durfte ich auch meine eigenen Ideen in das Unternehmen einbringen, wie zum Beispiel eine farblich getrennte Ordnerorganisation, welche gerade umgesetzt wird. Die Arbeit hat mir sehr gut gefallen und ich denke, dass ich diese Erfahrungen sehr gut für mein zukünftiges Berufsleben nutzen kann.
Bernhard Ruckenstuhl, Praktikant

DER LEBERKNÖDEL HAT WIEDER SAISON

Man merkt es schon: Die kältere Jahreszeit steht vor der Tür. Und was wärmt besser als eine kräftige Suppe!

Die feinen Hühnerleberknödel von Lugitsch sind als schmackhafte Suppeneinlage schon ein Klassiker. Schnelle Zubereitung und toller Geschmack sind das Erfolgsgeheimnis. Einfach in der Suppe ziehen lassen und schon können Sie ihn heiß genießen. Die Hühnerleberknödel sind in der praktischen 5-Stück-Verpackung oder lose für Großküchen erhältlich - Informationen erhalten Sie bei:

Fritz Rabl unter
T: +43 676 88922248

HORST RUCKENSTUHL FEIERT SEINEN 50ER

Horst Ruckenstuhl, Bereichsleiter Produktion, feierte diesen Sommer seinen 50igsten Geburtstag. Als Geburtstags-Überraschung wurde ihm von seinen Mitarbeitern ein 50iger Baum auf seinem Grundstück aufgestellt, gespendet von unserem Legehennenhalter Eder Bernhard. Im Namen der Lugitsch Gruppe gratulierte dem Jubilar vor Ort eine Gruppe seiner Mitarbeiter zum runden Geburtstag!

Steirerhuhn® Das Original

www.steirerhuhn.at

Für unseren Geflügelhof suchen wir ab sofort eine veranwortungsbewusste Persönlichkeit für

Qualitätsmanagement /Assistenz der Bereichsleitung (m/w)

Zu Ihren verantwortungsvollen Aufgaben zählen u.a. die Erstellung/Aktualisierung und Verfolgung des QM-Prozesses, die kontinuierliche Optimierung der Abläufe und lfd. Betreuung des IFS Systems.

Sie nehmen interne und externe Auditaufgaben wahr, sind Ansprechperson für sämtliche Qualitätsfragen und entlasten und unterstützen die Bereichsleitung bei administrativen Tätigkeiten.

Das Jahresbruttogehalt lt. KV beträgt € 23.493,12 mit der Bereitschaft einer marktkonformen Überzahlung nach Qualifikation und Erfahrung. Entspricht das Profil Ihren Fähigkeiten, dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an **Mag. Karl Tappauf, Unternehmensberatung, office@karltappauf.at**

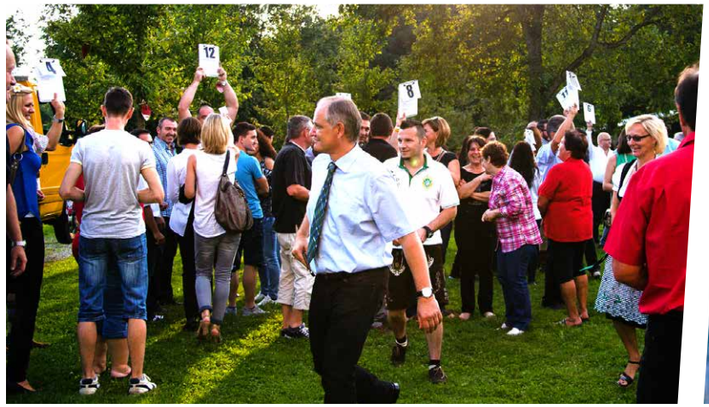
LASST UNS GEMEINSAM EINEN BLICK IN DIE ZUKUNFT WERFEN!

Am 1. August 2014 lud die Familie Lugitsch ihre Mitarbeiter unter dem Motto „Auf zu neuen Erfolgen!“ auf den Saazkogel.

Hier, am geschichtsträchtigen Plateau der Gemeinde Paldau, gleich neben der Sankt Sebastian Kirche trafen sich nach Feierabend Mitarbeiter der Futtermühle und des Geflügelhofs Gniebing, dem Geflügel-Frisch-Markt, der Biomühle vitakorn aus Pöttelsdorf, der Futtermühle Eggendorf, dem Eierlogistikzentrum DLS, der Geflügelzucht Raabtal und der Firma NestEi zu einer Strategiepräsentation mit anschließendem sommerlichen Grillbuffet.

Über 120 Gäste wurden gezählt und auch bildlich von Fotograf Günther Linshalm festgehalten. Nach dem Shooting ging es zur Rätselrally. Zwölf Gruppen machten sich auf, die 12 Elemente des neuen Lugitsch Logos zu suchen, die über das gesamte Plateau verteilt versteckt waren. Am gemeinsamen Treffpunkt vor der Bühne wurde das neugestaltete Logo feierlich zusammen gestellt.

Auch beim großen Mitarbeiterfoto findet sich die Dreiecksform wieder



Das neue Logo wird gemeinsam zusammengestellt

Holger Kossdorff, Lugitsch sen. und Söhne – wie alles begann

Mag Karlheinz Uhl kann von großen NestEi Erfolgen berichten.

Prok. Peter Binggl lobt die Zusammenarbeit mit dem Lugitsch-Team

Eggendorf ist voll positiver Ernergie, erzählt Ing. FriedrichRiedl

Horst Ruckenstuhl schildert begeistert den Lugitsch-Teamgeist

Hermann Hirzer erläutert den Qualitätsanspruch in der DLS

AUF ZU NEUEN ERFOLGEN

Jetzt ergriffen Dieter und Herbert Lugitsch jun. das Mikrofon, um im Dialog mit dem Moderator Holger Kossdorff den interessierten Gästen die Entwicklung der neuen Struktur und des neuen Auftritts näher zu bringen. Ein kurzer Rückblick auf die höchst erfreuliche Entwicklung der letzten zehn Jahre, der Ausweitung der Märkte und der Erweiterung der Produktionsstätten zeigte auf, dass es Zeit war für neue Strukturen.

So wurden die Marken bereinigt und in drei Kernkometenzbereiche eingeteilt: FARM | FEED | FOOD

Dabei deckt FARM die gesamten Grundlagen für die Tierhaltung im Geflügelbereich ab, also vom Stall über die Junghennenauzfucht und Elterntierhaltung – geht aber hin bis zur Forschung im eigenen Elitestall Geflügelzucht Raabtal.

Im Bereich FEED bündelt sich das ganze Know-how rund um die Produktion von Futtermitteln für Nutztiere wie Geflügel, Rinder und Schweine – sowohl in konventioneller als auch in biologischer Variante.

FOOD steht für die Produktion von erstklassigen Lebensmitteln wie Hühnerfleisch, Eiern und feinsten Delikatessen.

Claudia Herbst präsentiert den neuen Auftritt

Ing. Franz Knittelfelder gibt Lugitsch bei Qualität die Topnote 10

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI!

Die drei Bereiche FARM | FEED | FOOD *bilden die Eckpfeiler des Unternehmens Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH. Jedes Eck' ist für sich erfolgreich – gemeinsam bilden sie ein Dreieck, als markantes Symbol für einzigartige Qualität! Ein Symbol, das sich in Zukunft im Logo, im Web und in allen Drucksorten wiederfindet.*

Das Kompetenzfeld FARM deckt die gesamten Grundlagen für die Tierhaltung im Geflügelbereich ab – vom Stall über die Junghennenaufzucht bis hin zur Elterntierhaltung. Inklusive eigener Forschung im Elitestall Geflügelzucht Raabtal.

FOOD steht für die Herstellung von Lebensmitteln wie Hühnerfleisch, Eiern und feinsten Delikatessen. In diesem Segment finden sich starke Marken mit hoher Bekanntheit, teils im Business-to-Business-Segment, als auch bei Endverbrauchern.

FARM

FOOD

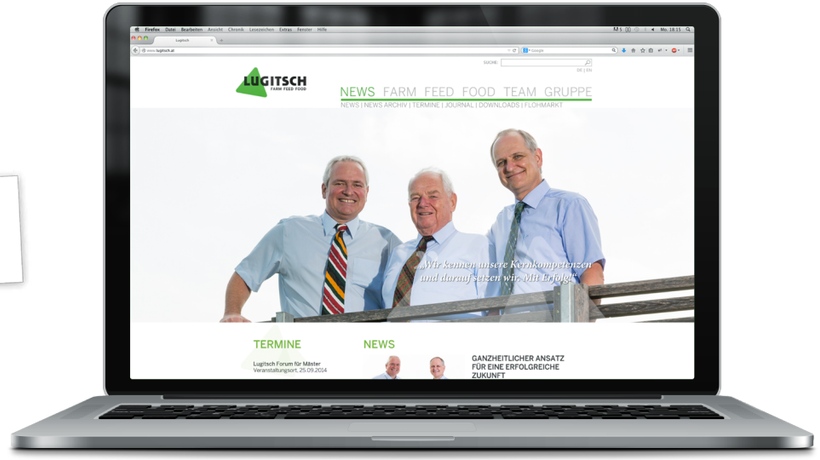
FEED

Im Bereich FEED bündelt sich das ganze Know-how rund um die Produktion von hochwertigen Futtermitteln für Nutztiere wie Geflügel, Rinder und Schweine - sowohl in traditioneller als auch in biologischer Erzeugung.

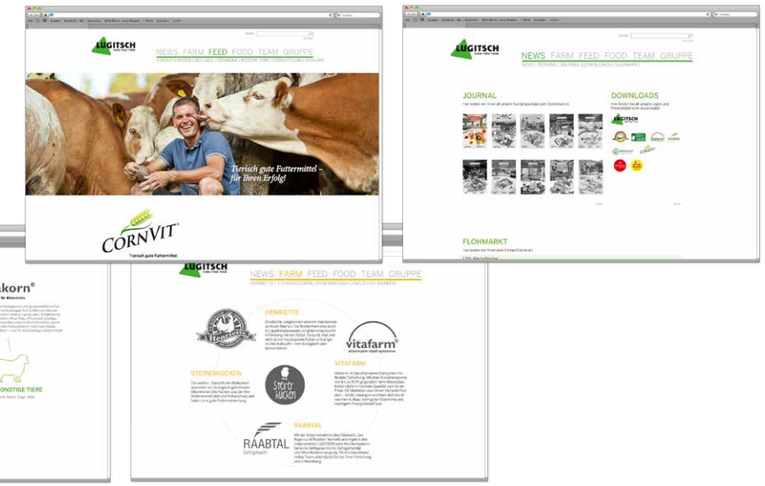
LUGITSCH IM NEUEN DESIGN!

Unternehmensbroschüre

Visitenkarten



Website:
Startseite und Unterseiten



Cornvit Folder für
Geflügel und Rind

LKW Beklebung und neue Planen

v.l.n.r.: Ing. Daniel Lafer, DI Bostjan Novak, Dr. Christian Raffaseder, Ing. Franz Knittelfelder, Annika Hoppe MSc, DI Gottfried Scheikl, Sebastian Balke Dipl.-Ing. (FH) und Dr. Torben Liermann

"Beeindruckt von der Professionalität der Mitarbeiter und Ausstattung der Anlagen im Labor sowie der landwirtschaftlichen Einrichtungen. Wir arbeiten seit 2000 eng mit Schaumann Österreich zusammen und setzen gerne weiterhin auf die enge Kooperation." reüssiert Ing. Franz Knittelfelder die Exkursion.

LUGITSCH TEAM BEI SCHAUMANN'S GUT HÜLSENBERG

Die Produktmanager der Futtermühlen Gniebing besuchten auf Einladung von Schaumann Österreich, das Gut Hülsenberg bei Hamburg.

Das "ISF Labor" gilt als eines der anerkanntesten Forschungs- und Kommunikationszentren für Tierernährung, Tierhaltung und Tierzucht. Der landwirtschaftliche Großbetrieb ist auf einem 600 ha großen Betriebsgelände angesiedelt.
Hier werden 230 Milchkühe betreut, die durchschnittliche Milchleistung pro Jahr/Tier beträgt rund 11.300 Kilogramm. Auch die Kälberaufzucht und eigene Nachzucht ist hier angesiedelt. Im Labor werden rund 12.000 Analysen jährlich durchgeführt. Die Ergebnisse aus diesen Untersuchungen fließen laufend in die Weiterentwicklung der Schaumann-Produkte ein.
Seit Anfang 2009 betreibt Gut Hülsenberg eine zweizügige 500 kW Biogas-Anlage mit zwei Gärstrecken. Die Anlage wurde 2010 um ein weiteres 250 kW Satelliten-BHKW erweitert. In Summe wird ein großer Teil der Energie, die in den Schaumann-Werken benötigt wird, auf Gut Hülsenberg erzeugt. Ein wichtiger Beitrag zur CO_2-neutralen Futtermittelproduktion.

NASS- UND TROCKENMAIS

WIRD WIEDER ANGEKAUFT!

Dank Modernisierung geht's bei Lugitsch jetzt noch rascher.

Um die heurige Maisernte wieder rasch und reibungslos abzuwickeln, haben wir unsere Lagerkapazitäten erhöht, nach logistisch durchdachtem Konzept modernisiert und unseren Fuhrpark aufgestockt.
Vereinbaren Sie gleich Ihren Termin für die Nassmaisanlieferung bzw. -abholung!

GLEICH KONTAKTIEREN!

Kerstin Kink Tel. 03152/2222-11 oder
Christian Zotter, Tel. 03152/2222-12

BIO-STEIRERKÜKEN AUF DER INFORM 2014

Bei der diesjährigen Messe in Oberwart präsentierten sich die burgenländischen Tierzuchtverbände.

Die Firma Lugitsch nützte die Einladung um den Messebesuchern speziell die biologische Hühnermast vorzustellen. Das Interesse war groß und stieß auf sehr positives Echo. Besonders die Bio-Küken waren ein Anziehungspunkt bei groß und klein. Wir bedanken uns bei der burgenländischen Landwirtschaftskammer für die Möglichkeit diese zukunftsorientierte Tierhaltung der Öffentlichkeit präsentieren zu können und den Tierbetreuern vor Ort für die liebevolle Umsorgung der Küken.

CORNVIT-FUTTERMITTEL

NUN AUCH BEI STYRIABRID GELISTET

Dank neuer Kooperation können die CornVit-Futtermittel für Schweine jetzt auch bei Styriabrid bestellt werden.

"Die steirische Schweineproduktion steht derzeit vor nicht ganz so einfach zu bewältigenden Herausforderungen, wie steuerlichen Neuregelungen, die Folgen der letztjährigen Dürre oder die Russlandkrise. Das Zusammenwirken einer guten Beratung, potenten Abnehmern, verlässlichen Vorlieferanten und einer starken Styriabrid trägt wesentlich dazu bei den Arbeitsplatz Bauernhof abzusichern", so Geschäftsführer Stv. Hans-Peter Bäck.
Als Erzeugerorganisation wurde mit den Regionalprogrammen sehr früh auf den Steiermarkbezug und das AMA Gütesiegel gesetzt. In diesem Sinne können nun auch Produkte der Firma Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH über die Styriabrid bezogen werden.

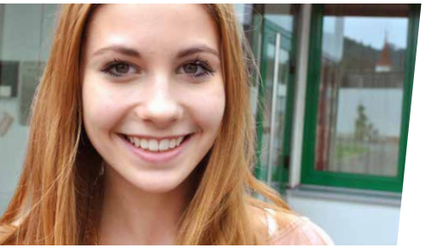
DONAU-SOJA-BOHNEN VERKAUF

Die Produktion und Vermarktung von Donau Sojabohnen hat sich neben zahlreichen anderen Eiweißalternativen am österreichischen Markt im letzten Jahr sehr stark entwickelt.

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung sind uns ein wichtiges Anliegen. Deshalb unterstützen wir den Anbau von Eiweißrohstoffen in Europa als fester Bestandteil zur Erzeugung gesunder Lebens- u. Futtermittel. Ökonomische Aspekte und die Machbarkeit müssen dabei natürlich berücksichtigt werden.
Wir möchten Sie daher gerne darüber informieren, dass wir auch für heuer wieder größere Mengen Donau Sojabohnen am Standort in Gniebing direkt aus der Ernte aufkaufen.

Sie können sich jederzeit bei unserem Team zum Thema Donau Soja informieren.

Einkauf und Disposition
Ing. Daniel Lafer: 03152/2222-37
Assistentin Einkauf und Disposition
Bettina Gasper: 03152/2222-22



PRAKTIKANTINNEN ERZÄHLEN

Heuer durfte ich ein 4-wöchiges Praktikum bei der Firma Lugitsch absolvieren. Die herzliche Art der Familie Lugitsch und der Mitarbeiter bekam ich sofort zu spüren. Die Arbeit war für mich sehr abwechslungsreich und interessant. Besonders beeindruckt war ich von den vielen Betätigungsfeldern der Firma. Auf diesem Weg möchte ich mich herzlich bedanken!

Melanie Tropper, Praktikantin

Das Arbeiten hat mir richtig Spaß gemacht. Ich habe gesehen, dass es viele verschiedene Tätigkeiten im Büro gibt, die mir vorher noch nie richtig bewusst waren. Wenn ich nicht gerade einem Mitarbeiter zur Seite stand, habe ich andere Aufgaben erledigt, wie z.B. Ordner sortiert und beschriftet oder Formulare geändert. Hier in der Firma gibt es ein gutes Arbeitsumfeld und sehr nette Kollegen, mit denen ich mich auch sehr gut verstehe. In den zwei Wochen habe ich viel gelernt.

Anja Knittelfelder

KUNDENREISE ZUR EUROTIER IN HANNOVER

Die EuroTier wird Sie begeistern: Alles rund um Rind, Schwein, Geflügel sowie Schaf und Aquakultur, die neueste Technik und Innovationen für Tierhaltung, Management und Dienstleistungen. Dazu ein großes Angebot rund um die Technik zur Erzeugung und Nutzung von Bioenergie. Lassen Sie sich inspirieren: Das umfassende Angebot von zuletzt über 2.400 Ausstellern gibt auf 250.000 qm Hallenfläche einen weltweiten Überblick über den Stand der Technik.
Info & Anmeldung: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
Tel. 03152 2222-0

EuroTier
Weltweit die Leitmesse für Tierhaltungs-Profis

12. bis 13. November 2014; Besuch der Eurotier an beiden Tagen
Flug ab/bis Wien; 4* Hotel; Gemeinsamer Transfer ab/bis Hotel-Messe
Preis pro Pers im EZ, Basis N/F € 459,00

VITAKORN HEISST DEN AGRAR-LANDESRAT WILLKOMMEN

Am 14.07.2014 besuchte der burgenländische Agrar-Landesrat Andreas Liegenfeld gemeinsam mit dem Obmann Bio-Austria Burgenland Ing. Walter Zwilletisch das vitakorn-Werk in Pöttelsdorf.

In einer interessanten Diskussion und beim anschließenden Rundgang durch das Werk konnte sich Herr Liegenfeld von der Leistungsfähigkeit und dem geschlossenen Konzept – Bio- Futtermühle, Bio-Getreidehandel sowie Bio-Ölmühle – überzeugen und war sichtlich beeindruckt. Bereits seit vielen Jahren steht vitakorn und das Team rund um Peter Binggl für 100% beste Bioproduktion.

vitakorn
Futtermittel für Biobetriebe

vitakorn setzt auf langfristige Partnerschaften mit Bio-Soja- und Maislieferanten.

vitakorn ist die erste Biofuttermühle Europas mit 100 % Reinheitsgarantie. Das Unternehmen, das nach den Richtlinien des Bioverbandes „Bio Austria" arbeitet, hat sich auf die qualitätsorientierte und ökologiebewusste landwirtschaftliche Veredelungs-Produktion spezialisiert. In dieser Funktion ist vitakorn der erste reine Bio-Betrieb Österreichs, der auch unabhängig zertifiziert wurde. Die beiden Gründer von vitakorn und „Pioniere" der österreichischen Futtermittelproduktion Herbert Lugitsch und Michael Hofer stehen seit nunmehr 15 Jahren für faire Preise, ein professionelles Service sowie beste Verarbeitung und Lagerung im Werk in Pöttelsdorf.

Zeit ist Geld: deshalb stehen bei vitakorn zwei getrennte Annahmegossen mit einer Übernahmekapazität von je 80 Tonnen in der Stunde zur Verfügung. Durch eine Brückenwaage ist eine schnelle Verwiegung aller liefernden Fahrzeuge gewährleistet. Mittels High Tech Geräten ist eine rasche, genaue Analyse und Qualitätsbeurteilung des Getreides möglich. Zur Verarbeitung kommt Futtergetreide genauso wie Qualitätsgetreide.

100% BIO-STANDORT
vitakorn®
100% SICHERHEIT
Aus Überzeugung!

Kontaktieren Sie mich!
Betriebsleiter Peter Binggl
Tel.: 02626-5229
peter.binggl@vitakorn.at

Franz Schuster liefert seit Jahren seinen Mais zu vitakorn: *„Schon mein Vater hat mit vitakorn zusammen gearbeitet. Und auch ich schätze den fairen Umgang miteinander!"*

Geprüfte Qualität! **www.vitakorn.at**

Ing. Alex Krems zu
Besuch bei Familie Nicole und
Hannes Karner mit Florian (5) und Lukas (3)

DIE BIO-LEGEHENNE

ERFAHRUNGEN VON BIO-LANDWIRT HANNES KARNER AUS ZÖBING

Vertrags-Landwirte schätzen die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lugitsch; Ing. Alexander Krems betreut Betriebe mit Junghennenaufzucht sowie Legehennenhalter.

Herr Karner, aus welchen Gründen haben Sie Ihren Betrieb auf biologische Landwirtschaft umgestellt? Was war ausschlaggebend, dass Sie sich für die Haltung von Bio-Legehennen entschieden haben?

„Die Nachfrage nach Bio-Legehennen war groß. Die Investition in den Neubau von Legehennen-Stallungen war schon seit längerem geplant. Nachhaltige Wirtschaftsweise und eine kleine Struktur beim Umstieg auf Bio war möglich, mit dem Potential zur Erweiterung. Die Entscheidung haben wir bis dato nicht bereut."

Sie erstellen die Einstallplanung gemeinsam mit Ihrem Lugitsch Betreuer. Wie sind Ihre Erfahrungen?

Die Einstallplanung ist perfekt auf das saisonale Eieraufkommen abgestimmt. Das wirkt sich positiv auf den Eierpreis aus.

Wie läuft die Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Lugitsch?

„Lugitsch ist für mich in allen Bereichen ein verlässlicher, kompetenter Partner. Von der Fütterung bis zur Eiervermarktung. Das Know-how in Verbindung mit 13 Jahren pünktlicher Bezahlung machen den Unterschied!"

BETRIEBSPORTRAIT

Familie Nicole und Hannes Karner,
Zöbing bei St. Margarethen a. d. Raab:

Der Betrieb wurde 2001 auf Bio umgestellt. Heute hält die Familie Karner 4 x 3.000 Legehennen mit einer eigenen Junghennen Aufzucht und betreibt den biologischen Anbau von Gemüse, Obst sowie Bio-Ackerbau.

EIER AUS BIOLOGISCHER HERKUNFT SIND GEFRAGT

Seit vielen Jahren setzt Lugitsch auf die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben. Als ein Unternehmen der Lugitsch-Gruppe liefert NestEi Frischeier für den gesamten österreichischen Markt.

„Der Einkauf von Frischeiern aus biologischer Landwirtschaft ist für den Konsumenten eine sensible Entscheidung, die Vertrauen in Qualität und Herkunft voraussetzt. NestEi hat sich im österreichischen Lebensmittelhandel als begehrter und kompetenter Partner etabliert. Der Biomarkt entwickelt sich hinsichtlich Mengen und Preis in den letzten Jahren sehr stabil. Dies wiederum gibt unseren Vertrags-Landwirten eine langfristige Abnahmesicherheit." beschreibt Mag. Karlheinz Uhl, GF der Nest-Eier Handelsges.m.b.H. Nfg & Co KG, die derzeitige Marktsituation.
Durch den engen Kontakt und dem Know-how-Austausch zwischen Legebetrieb, Tierärzten, Kontrollstellen und Lugitsch profitieren alle Beteiligten.

Wenn Sie sich für eine Partnerschaft mit Lugitsch interessieren, dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen Gespräch über Ihre Vorteile einer langfristigen Partnerschaft. *Tel. 03 15 22 22 - 0 | office@lugitsch.at*

WINTERFÜTTERUNG FÜR WILD

AUSREICHENDE VERSORGUNG MIT GUTEM FUTTER SICHERT WILDBESTAND.

Die Winterfütterung ist ein wesentlicher Bestandteil der jagdlichen Aufgaben. Vielerorts ist sie eine Voraussetzung um das Wild in von uns Menschen beanspruchten Regionen erhalten zu können.

Mit Unterstützung durch die Fütterung gelingt es auch Verbiss- und Schälschäden während der Wintermonate zu verringern.
Durch eine ausgewogene Fütterung kann das Körpergewicht der Tiere und die Trophäe verbessert werden. Gleichzeitig können die jagdlichen Nutzungsmöglichkeiten optimiert werden und es ergibt sich eine günstigere Erhebungs- und Überwachungsmöglichkeit des Wildbestandes.

Gerne informieren wir Sie über unser Angebot an Futtermitteln für Wild aus eigener Produktion. Unsere Futtermittel werden ausschließlich aus hochwertigen regionalen Rohstoffen hergestellt und sind bis zum Produzenten rückverfolgbar.

Information und Verkauf

Futtermühle Eggendorf:
T: + 43 2622 73201-0
eggendorf@h.lugitsch.at

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

STEIRERHUHN ERNEUT FUSSBALL-CHAMPION

Bild oben:
Die glücklichen Sieger mit Herbert Lugitsch jun.

Die Mannschaft „Steirerhuhn“. Stehend v.l.n.r.: Marc Lugitsch, Paul Loderer, Daniel Lafer, Andreas Koller, Nikola Juric. Hockend v.l.n.r.: Christoph Zwinger, Anton Brescakovic, Roman Romhányi. Nicht am Bild: Christian Reitbauer

Beim diesjährigen Kleinfeld Fussballturnier in Gniebing waren 6 Mannschaften vertreten. Die „Steirerhuhn“-Mannschaft unter der Initiative von Roman Romhányi, dem Produktionsleiter der Futtermühle Gniebing, belegte nach 4 gewonnenen und einem unentschiedenen Spiel zum zweiten Mal in Folge den hervorragenden ersten Platz. Der Wanderpokal wurde somit zum „Steirerhuhn“-Pokal!

FLOHMARKT

Maismühle mit 280 PS, Tel. 0664 1463856

Lohmann Fütterung Ersatzteile (Ketten, Becher,...); Tel. 03116 8886

Nippelträнken 4 Linien je für Puten Aufzucht; Tel. 0676 6905606

Sitzstangen neuwertig zu verkaufen. Tel: 0676/88922230

Abrollnester; Tel. 0664 4846691 oder Tel. 03152/2984

Aufstallung für ca. 2800 Legehennen: Kunststoffroste ca. 200m plus Unterbau, Schleppkettenfütterung (Big Dutchman) mit 110lfm Trog und Kette, 7 Ecken, einige Rundtrog Handfutterautomaten Lubing Nippeltränken ca. 50lfm plus Vorlaufbehälter, Metallsitzstangen, Gruppeneinstreunester 10 Stk. für je 100 Hühner, Polyestersilos 2 Stk. à 4,5t, Sortiermaschine Moba Einreihig 1.500 Eier pro Stunde mit Printer; Tel. 0664 1031650

2 Stk. Nauta Mischer à 1.000 kg inkl. Absackanlage. Preis/Fotos/Besichtigung auf Anfrage unter Tel. 0676 889 224 20 (Selbstabbau)

Traktor AGRO Plus 77; Tel. 0664 1607372

Gebrauchte Stalleinrichtung für ca 2.000 Legehennen; Tel. 0664 1646675

Rundtränker, Handfutterbecher, Silos ohne Gosse, Mischanlage, Körnergebläse, Getreideschnecke. Tel. 0650 4419555

1 Schlachtrondel mit 12 Trichtern, 1 Kühlanhänger für 24 E2-Kisten, 1-A-Zustand, Vorarlberg. Tel. 0664 2119314

Komplette Einrichtung mit Automatik-Einstreunest, Lattenrost, Futteranlage mit Silo und Nippeltränke für 2.800 Legehennen. Tel. 04357 3095

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler; Tel. 0676 88922230

Voliere für 2 x 4.000 bis 5.000 Legehennen; 1 x mit Einstreunest; 1 x mit Abrollnest; Tel. 0676 88922230

Abfuhrband für Farmpacker. Gesamtlänge 1,83m, Bj. 2012, € 400,–. Tel. 0664 4518593

Stabband mit zwei Richtungsgelenken als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer bzw. zum Farmpacker. Tel. 0676 88922230

Komplette Einrichtung (außer Nester) für 2 x 1.500 Bio-Legehennen. Tel. 0664 2667111

Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovo-Stempelanlage. Tel. 0676 88922230

Allradstapler, Modell moffett mounty, Bj. 1997, 6000 Betriebsstunden, Hubhöhe 3,10m, Hubkraft 2,5t tripplexmast mit hydraulischen Gabeln, Bauhöhe 2,10m, perfekt für die Containerverladung von Masthühnern. Preis € 8.000.–; Tel. 0664 2345256

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

Steirerküken Bio auf Bestellung für die biologische Mast zu verkaufen. Tel. 0676 88922230

Zweireihige Staalkat Sortiermaschine inkl. Dossierer, Tel. 0676 88922230

Komplette Einrichtung (außer Nester) für 1.200 TGI-Legehennen. Tel. 0664 5555823

Holzlattenroste, Tel. 0664 7892859

Zweireihige Moba-Sortiermaschine mit/ohne Dosierer bzw. mit/ohne Stempler. Tel. 0676 88922230

2 Stk. Eierdosiergeräte, zwei- bzw. dreireihig. Tel. 0676 88922230

Gebrauchte Putenrundtränken sehr günstig! Tel. 0664 7874383

Maisspindeleinstreu für Hühner zu verkaufen. Tel. 0664 2345256

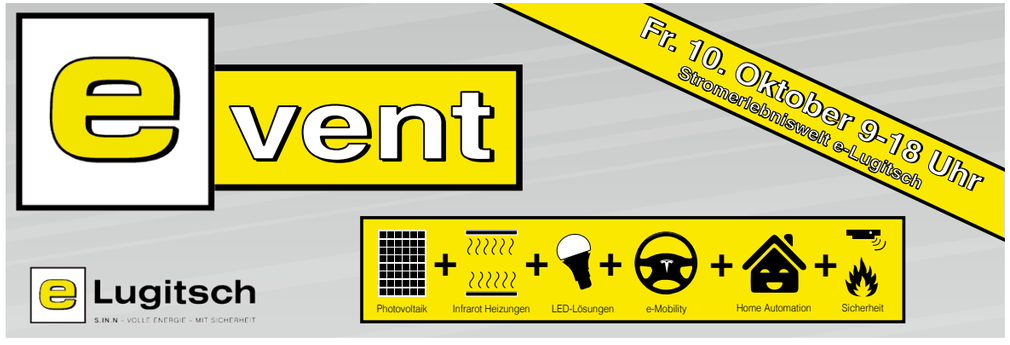
Automatik Einstreunest (2 Wandnester) und Holzlattenrost für ca. 2.000 Legehennen zu verkaufen. Tel. 0664 9920814

Gebrauchte Futtertöpfe und Rundtränken für Putenmast. Tel. 0664 1366390

Vencomatic Einstreunest, 30 m lang für ca. 1.500 Stk. Legehennen. Tel: 0664/1852366

Bio-Geflügelstallungen, ca. 500m² mit 2ha Auslauf, in Straden zu vergeben. Tel. 03473 7424

Stalleinrichtung für 11.000 Masthühner: 3 Futterbahnen und 4 Nippeltränklinien je 48m lang; Futtersilo mit Zuförderung; Gasstrahler; Klimacomputer. Tel. 0664/4533750



CornVit. Tierisch gute Futtermittel.
Futtermühle Gniebing: T: +43 3152 2222-0 E: office@h.lugitsch.at
Futtermühle Eggendorf: T: +43 2622 73201-0 E: office@h.lugitsch.at **www.cornvit.at**

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt