LUGITSCH
FARM FEED FOOD

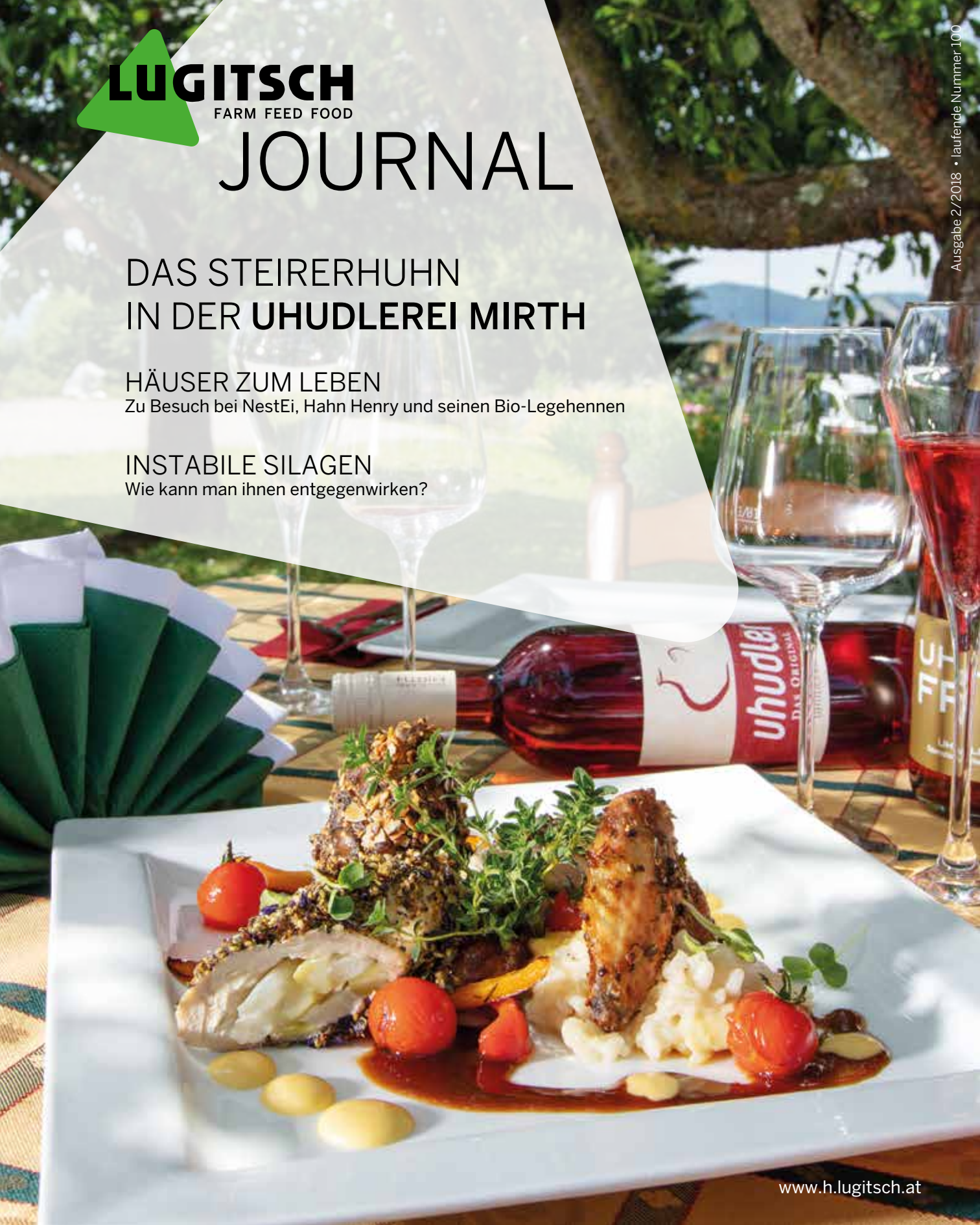
JOURNAL

Ausgabe 2/2018 • laufende Nummer 100

DAS STEIRERHUHN IN DER **UHUDLEREI MIRTH**

HÄUSER ZUM LEBEN
Zu Besuch bei NestEi, Hahn Henry und seinen Bio-Legehennen

INSTABILE SILAGEN
Wie kann man ihnen entgegenwirken?



www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Spieß vom Steirerhuhn
Feinstes Fleisch von Hand verarbeitet, mit frischem Paprika und Schinken gefüllt sowie mit würzigem Speck ummantelt. Perfekt für Ihr Grillfest.

Infos und Verkauf:
Daniel Hillinger, Steirerhuhn Verkaufsberater, T.: +43 676 89922208

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| „WILLKOMMEN IN DER UHUDLEREI" 4
Das Steirerhuhn zu Gast im Kirchenwirth Mirth

| HÄUSER ZUM LEBEN 9
Zu Besuch bei NestEi, Henry und seinen Bio-Legehennen

| LASST DIE SPIELE BEGINNEN 11
Betriebsausflug 2018

| VON ANFANG AN AUS GUTEM HAUS 14
Hofbesuch bei Bio-Junghennenaufzucht Zetter

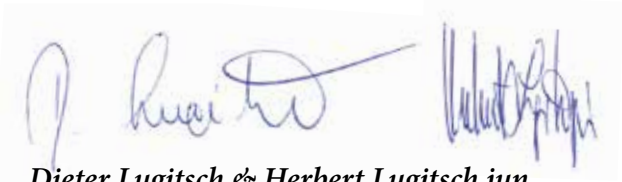
| INSTABILE SILAGEN 18
Ursachen und Maßnahmen zur Vorbeugung

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Die Fussball-Weltmeisterschaft ist im vollen Gange und auch für uns heißt es „Halbzeit" – Zeit, die wir nutzen, um mit unserer Mannschaft auf die vergangenen Monate zurückzublicken. In Sachen Weiterbildung und Erfahrungsaustausch waren wir fleißig „on Tour". Von Knittelfeld über Birkfeld bis ins spanische Bilbao führte uns unserer Reise. Das Team wurde um einige neue Spieler erweitert. Jeder von ihnen erbringt eine tolle Leistung und hat sich gut in die Mannschaft integriert. Wie fit unser Team ist, konnten wir dann beim diesjährigen Betriebsausflug bestaunen, wo alle Teilnehmer mit vollem Einsatz dabei waren.
Kulinarisch verschlug es uns ins Uhudlerland. Sehr angetan waren wir von der Uhudlerei Mirth, wo man uns mit der Geschichte der altbewährten Traube vertraut machte und wir auch einen Blick in die Kochtöpfe mit zahlreichen Leckereien werfen durften.
Wir haben uns auch sehr über den Besuch und das rege Interesse der Senioren der Wiener Pensionisten-Wohnhäuser und der Kinder der Vulkanschule Auersbach gefreut. Sie erfuhren in den Rundgängen durch unsere Produktionsstätten, welchen Weg das Ei zurücklegt, bevor es auf dem Frühstückstisch landet. Und sie konnten sich selbst vor Ort bei unseren Landwirten ein Bild machen, wie viel Sorgfalt und Arbeit in artgerechter Aufzucht von Hahn und Henne steckt.

Nach dieser ereignisreichen Zeit gönnen wir uns nun auch eine kleine Sommerpause. Wir wünschen Ihnen ebenfalls einen erholsamen Urlaub und viel Spaß beim Lesen!



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, 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, Wolfgang Simlinger, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

WILLKOMMEN IN DER UHUDLEREI MIRTH

Im Uhudlerland, auch „terra authentica“ genannt, lebt und genießt man getreu nach dem Motto „UHUDELN STATT HUDELN“. Inmitten der Region befindet sich die naturverbundene, südburgenländische Gemeinde Elterndorf, nahe der ungarischen Grenze. Und hier heißt der „Kirchenwirt“, das Stammhaus der Uhudlerei Mirth, seine Gäste herzlich Willkommen. Was vor Generationen als Wirtshaus im Dorf begann, ist mit der Zeit zu einer Erlebnisstätte herangewachsen.

DER KIRCHENWIRT

Das Stammhaus stellt das Zentrum der Uhudlerei Mirth dar. Hier hat vor drei Generationen alles angefangen. Das Herz der Familie Mirth schlägt für den Uhudler, jenem einzigartigen Geschmack, der, wenn man ihn einmal lieben gelernt hat, verzaubert. Diese Direktrebe, die sogar dem starken Reblausbefall vor rund 30 Jahren strotzte, strahlt Kraft und Potenz aus und überrascht durch ihre vielseitige Lebendigkeit. Mit dieser Lebendigkeit führt das Familienteam die Uhudlerei, die Hoch-Zeitschenke sowie den Dorfbuschenschank und kreiert Uhudlerspezialitäten im Weinbau und in der Wilderei.Wie damals, wird kreativ und mit voller Freude gemeinsam gearbeitet. Hier findet ein jeder sein Zuhause. Ob in der urigen Gaststube, im sonnigen Gastgarten oder im ruhigen Wintergarten.

Erfrischend echt ist das Angebot der Uhudlerei Mirth im Kirchenwirt. In dem gemütlichen Ambiente legt Küchenchefin Claudia Mirth größten Wert auf frische, geschmackvolle, regionale Lebensmittel, vorwiegend aus der hauseigenen Landwirtschaft, die sie kreativ und gekonnt verfeinert und mit internationalen Akzenten garniert. Vor allem die Qualität steht hier ganz klar im Vordergrund. Wozu in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nah liegt? Deshalb finden sich, neben schmackhaften Gerichten vom Wildschwein auch kulinarische Köstlichkeiten vom Steirerhuhn auf der Speisekarte, die keine Wünsche offen lässt.
Wer ein paar Tage verweilen möchte, kann in einem der 11 Komfortzimmer oder im liebevoll eingerichteten Apartment nächtigen, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet inklusive.

UHUDLEREI
MIRTH
ERFRISCHEND ECHT

Kontakt & Infos: Uhudlerei Mirth
Kirchenstraße 7, A-7562 Eltendorf
Tel.: +43 3325 2216

office@uhudlerei-mirth.at
www.uhudlerei-mirth.at

DIE WILDEREI

Suchen Sie das Besondere? Dann sind Sie hier genau richtig, denn in der Wilderei finden Sie Gutes vom Wildschwein, Reh, Hirsch u.v.m. Die Wildschweine zB. wachsen und gedeihen im nahen Jagdrevier und werden sehr natürlich gehalten. Zusätzlich zu ihrem hochwertigen Futter bekommen Sie Uhudlertrester, den sie übrigens besonders lieben.
Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe allererster Qualität, lange Reifezeit und kreative Experimentierfreudigkeit von Küchenchefin Claudia, verleihen diesen Lebensmitteln ein einzigartiges Geschmackserlebnis zum mit nach Hause nehmen.

DIE HOCH-ZEITSCHENKE UND DER DORFBUSCHENSCHANK

Ein „Sommerkind“ der Uhudlerei befindet sich außerhalb von Eltendorf in Mitten von Natur im sog. Uhudlerviertel am Hochkogel in der Kellergasse Eltendorfs. Der Name kommt nicht von ungefähr. In ihm stecken Hochzeiten feiern und Zeit schenken, am besten sich selbst. Hier erlebt man das Südburgenland von seiner schönsten Seite. Die Hoch-Zeitschänke, von Mai bis Ende Oktober geöffnet, ist ein wunderschöner Ort, um einfach nur unbeschwerte Stunden zu verbringen, mit exzellenter, hausgemachter Kulinarik rund um das Wild- und Waldschwein und dem Uhudler. Sie lädt aber auch gerne ein, um ganz besondere Anlässe hier zu feiern, die man garantiert sein ganzes Leben lang nie mehr vergisst. So kann man sich kaum einen stil- und stimmungsvolleren Ort inmitten von Weingärten und endlos anmutender Landschaft, Weitblick gebend, zum Heiraten vorstellen. Ein ganz intensiver, geerdeter Platz, der kraftvolles und langes Glück spürbar macht.

Für viele war die Zeit, bis es am Hochkogel wieder Frühling wird, viel zu lang! Deshalb kann man von November bis Ende April mitten im Dorf das Uhudlerland von seiner kulinarisch unverfälschten Seite erleben. Der neue Dorfbuschenschank Mirth bietet altbewährte Buschenschankqualität mit hausgemachten Köstlichkeiten aus der gesunden „Wilderei“ und dem „erfrischend echten“ Uhudlerwein.

Haben Sie jetzt Lust bekommen, auf einen Kurzbesuch? Dann zögern Sie nicht lange und schauen Sie vorbei bei Matthias und Claudia Mirth. Und vergessen Sie nicht, im zauberhaften Gewölbekeller des eigenen Weingutes Uhudlerspezialitäten wie den spritzigen „Frizze“ oder den „Tresterbrand“, Edelweinkreationen in rot und weiß und hausgemachte Edelbrände zu verkosten. Sie würden wahrhaftig etwas versäumen.

KNUSPRIG GEBACKENES

DREIERLEI VOM STEIRERHUHN

MIT SPARGELRISOTTO

Spargel schälen, holzige Teile entfernen und die Stangen mit etwas Zucker, Zitronensaft und Butter in etwas Salzwasser ca. 15 min. bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken und beiseite legen.

RISOTTO

4 weiße und 4 grüne Spargelstangen in feine Scheiben schneiden. Die Spitzen dabei ganz lassen. Die Schalotten in Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den geschnittenen Spargel sowie den Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Nun nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Fond aufgießen, bis das Risotto cremig und al dente gedünstet ist. Die Hälfte der Butter und den frisch geriebenen Parmesan einrühren. Mit Meersalz und etwas Pfeffer abschmecken.

DREIERLEI VOM HUHN

Für die gefüllte Hühnerbrust das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und an der Seite mit einem Messer aufschneiden, aufklappen und leicht klopfen. 4 weiße und 4 grüne Spargelstangen dritteln und die Brustteile damit belegen. Hühnerbrust gut zusammenschlagen. Für die Panade die Brösel und die Hälfte der gehackten Nüsse, Ringelblumen und Lavendelblüten in einem Suppenteller vermengen. Eier in einem Teller verquirlen. Auch das Mehl, getrennt in einen Teller geben. Gefüllte Bruststücke zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Nuss/Blütenmix drehen, bis die Oberflächen gut bedeckt sind.

Die Hühnerkeulen ebenfalls salzen, pfeffern und panieren. Hierzu statt der Blüten, die fein gehackten Kürbiskerne mit den Nüssen vermischen.
Die Hühnerflügerl salzen, pfeffern, mit Thymian einreiben und in einer Marinade aus Olivenöl, Thymian, Oregano und Zitronensaft einlegen.

Die panierten Teile in 2 Pfannen gesondert in heißem Öl oder Schmalz herausbacken. Die marinierten Flügerl ebenfalls in einer Pfanne mit Butter und Thymianzweigen braten.

Cocktailtomaten leicht mit dem Messer anritzen. Mit etwas Zucker, Salz und einem Schuss Zitronensaft marinieren und im verbleibenden Bratenfond der Hühnerflügerl unter leichtem Rühren bei schwacher Hitze mit den Zucchinischeiben und den Paprikaspalten anschmoren.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

4 Stk. Hühnerunterkeulen
4 Stk. Hühnerbrust á 150g
4 Stk. Hühnerflügerl
12 Scheiben Zucchini
8 Stangen weißer Spargel
8 Stangen grüner Spargel
3 Paprika (rot, gelb und grün)
Thymian, Oregano
16 Stk. Cocktailtomaten
1 Teelöffel Zucker
Zitronensaft
1 Teelöffel Butter
Öl zum Braten

Für die Panade
2 Eier
50g Mehl
50g feine Semmelbrösel
50g gehackte Kürbiskerne
50g gehackte Walnüsse
Salz, Pfeffer,
1 Esslöffel getrocknete Ringelblumen
1 Esslöffel getrocknete Levendelblüten

Für das Risotto
320-400 g Risottoreis
4 Stangen grünen und weißen Spargel
750 ml Gemüsefond
4 Schalotten
80 g Butter (kalt)
100 ml Weißwein
50 g Parmesan (frisch gerieben)
Olivenöl
Meersalz (aus der Mühle)
Pfeffer (aus der Mühle)

Für die Sauce Hollandaise
2 Eidotter
4 EL Weißwein (alternativ Rindssuppe)
150 g Butter (geklärt, ersatzweise Butterschmalz)
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

SAUCE HOLLANDAISE

In einem Wasserbad zunächst Eidotter mit Weißwein schaumig aufschlagen. Die geklärte Butter nach und nach langsam einschlagen. Die Hollandaise darf weder zu heiß noch darf die Butter zu schnell eingerührt werden, da die Sauce sonst gerinnen würde. Gerinnt sie dennoch, so rührt man 1 EL sehr kaltes Wasser ein oder bindet die Sauce mit kalten Butterstückchen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss das Risotto auf der Mitte des Tellers anrichten, je eine Keule, ein Flügerl und ein Bruststück anbei platzieren und das Ganze dekorativ mit Tomaten, Gemüse und der Sauce Hollandaise garnieren.

Guten Appetit.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen in der Uhudlerei Mirth

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31.9.2018

Was darf auf keiner guten Grillparty 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.

MALWETTBEWERB

STEIRERHUH FÖRDERT KINDERKUNST

Auch im heurigen Jahr veranstaltete Steirerhuhn gemeinsam mit dem Geflügel-Frisch-Markt den allseits beliebten Malwettbewerb für die kleinsten Geflügelgenießer unter uns. Über 150 kreative und liebevoll angefertigte Zeichnungen rund um das Thema Ostern wurden bei uns eingereicht, aus welchen 11 Gewinner ermittelt wurden. Alle Gewinne wurden persönlich von Mathias Danner an die begeisterten jungen Künstler übergeben. Für ihre Kunstwerke erhielten die Gewinner neben einem Geschenksackerl auch noch einen Wertgutschein für den Geflügel-Frisch-Markt. Den 1. Platz ergatterte Linda Adam aus Feldbach. Sie erhielt einen Familieneintritt in die Therme Loipersdorf.
Wir gratulieren allen Gewinnern nochmals recht herzlich.

STEIERMARK-FRÜHLING 2018

STEIRERHUHN WAR WIEDER DABEI!

Begleitet von traumhaft schönem Wetter, fand heuer der 22. Steiermark Frühling am Wiener Rathausplatz statt. Als Partner von Steiermark Tourismus war auch das Steirerhuhn wieder mit von der Partie. Der „Streetview Dixieclub“ eröffnete gemeinsam mit dem „Steirerhuhn“ den 4. und letzten Festtag mit einem beschwingten Jazzbrunch. Neben den Steirerhuhn Spezialitäten, die vor Ort vorgestellt wurden, sorgte vor allem die Band mit einer eigenen Interpretation des Erzherzog Johann Jodlers und dem Steirerhuhn Dixie-Chicken-Blues für einen Ohrenschmaus der ganz besonderen Art. So konnten die begeisterten Gäste steirische Lebensfreude auf ganzer Ebene erleben und genießen.

WO KOMMT UNSER ESSEN HER?

VULKANSCHULE AUERSBACH AUF ERKUNDUNGSTOUR

Woher kommen die Eier und das Hühnerfleisch, mit dem zu Hause das g´schmackige Backhenderl zubereitet wird? Die Schüler und Schülerinnen der Vulkanschule wollten es ganz genau wissen und besuchten Ende März unsere NestEi in Nestelbach und im Anschluss den Geflügelhof in Gniebing. Wissbegierig und aufmerksam lauschten die kleinen Besucher den Ausführungen von Dieter Lugitsch, der die Kinder durch die Produktionsstätten führte und natürlich auch jede Menge Fragen zu beantworten hatte. Weil Lernen bekanntlich hungrig macht, durften sich am Ende alle über ein knuspriges Grillhenderl vom Steirerhuhn und knackige Steirerhahn Henry Bio-Frankfurter freuen, bevor es wieder nach Hause ging. Wir haben uns sehr über den Besuch gefreut und wünschen allen entspannte, lustige und sonnige Sommerferien.

„HÄUSER ZUM LEBEN“

ZU BESUCH BEI NESTEI, HAHN HENRY UND SEINEN BIO LEGEHENNEN

Jährlich liefert die steirische Firma NestEi aus Nestelbach Bio-Eier an die 30 „Häuser zum Leben“ des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser.
Die Bewohner der Häuser Laaerberg, Wienerberg, Hetzendorf, Föhrenhof, Rosenberg, Atzgersdorf und Am Mühlengrund besichtigten am 16. Mai die Eierpackstelle und überzeugten sich auf den Höfen der landwirtschaftlichen Partner Bio-Legebetriebe der Fa. NestEi von der artgerechten Haltung der Bio-Junghähne und steirischen Bio-Legehennen.

„Wir sind beeindruckt von dieser Exkursion. Es war interessant zu erfahren, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie produziert werden. Die Bio-Hühnerbetriebe werden familiär und mit sehr viel Liebe geführt. Das spürt man. Ganz besonders fasziniert haben uns auch die Eier-Sortier- und Verpackungsanlagen“, so die begeisterten Bewohner aus dem Haus Föhrenhof. Auch die Landwirte haben sich über das Interesse der Besucher gefreut und wir bedanken uns für die rege Teilnahme.

Fotos © Wolfgang Simlinger

WIR GRATULIEREN HERZLICH

ZUM GEBURTSTAG

Seit 2001 ist Efkan Abayli als LKW Fahrer für uns auf den Straßen unterwegs. Anfang Mai feierte er seinen seinen 50. Geburtstag zu dem wir ihm nochmals recht herzlich gratulieren möchten. Weiterhin viel Freude bei der Arbeit, Gesundheit und eine gute Fahrt wünscht das gesamte Lugitsch-Team.

ZUR GEBURT

Der 2. April war ein ganz besonderer Tag im Leben von Lara Lugitsch und Eduard Reicht, Bereichsleitung Futtermühlen. Die kleine Luisa erblickte gesund und wohlauf das Licht der Welt. Der süße Wonneproppen macht seitdem jeden Tag ihrer Eltern zu einem ganz besonderen. Wir freuen uns sehr über den kleinen Zuwachs in der Familie Lugitsch und wünschen der jungen Familie alles Gute für die Zukunft.

ZUR HOCHZEIT

Seit der gemeinsamen Schulzeit in der LFS Raumberg/Gumpendorf sind Mathias Lorenz, Mitglied im Team der Futtermühle Gniebing, und seine Marlene ein Paar. Vor noch nicht all zu langer Zeit erblickte Söhnchen Jonas das Licht der Welt. Das Happy End für die junge Familie gab es am 04.05.2018. Wir gratulieren dem frisch vermählten Paar ganz herzlich und wünschen alles Gute für die gemeinsame Zukunft.

VULKANLAND-FRÜHLINGSLAUF

MIT GEBALLTER KRAFT INS ZIEL!

Dieses Jahr gingen wir beim steirischen Lauf-Opening in Leiterdorf, trotz strömendem Regen, mit 4 starken Formationen an den Start und die Leistungen unserer Lugitsch- und Steirerhuhn Teams konnten sich sehen lassen.

Absolutes Highlight: Das Steirerhuhn Kids-Team mit Sandro Hödl, der den 1. Platz für sich verbuchen konnte! Das wurde natürlich im Anschluss gebührend gefeiert. Danke an alle für die tolle Unterstützung. Wir freuen uns schon auf´s nächste Jahr, wenn es wieder heißt: 3, 2, 1 ...Run!

BETRIEBSAUSFLUG

ZU DEN ABENTEUER-WELTEN

LASST DIE SPIELE BEGINNEN

Ganz im Zeichen von Spiel, Spaß und Teamgeist fand im Mai bei strahlendem Sonnenschein und blauem Himmel, der Lugitsch Betriebsausflug statt. Früh morgens ging es nach Burgenland zu den AbenteuerWelten, wo uns Eva Scherbler und ihr Team schon mit einem spannenden Aktiv-Tagesprogramm erwarteten. Nach Auslosung der Teams fiel der Startschuss für die ersten Bewerbe und sofort war die Begeisterung nicht nur sicht- sondern auch spürbar. Die Gruppen legten sich voll ins Zeug, um einen der begehrten Stockerlplätze zu ergattern. Ob beim Präzisions-Traktorrennen oder Mini-Bagger fahren – gekämpft wurde immer mit vollem Einsatz. Bei der Tretauto-Rallye ging sogar manch einer bis an seine Grenzen, um als erster durchs Ziel zu düsen.

Die Mittagszeit, begleitet von einem tollen Grillbuffet, nutzten viele, um ihre Kräfte wieder für den 2. Teil des Tages zu sammeln. Geschicklichkeit, ein gutes Auge und eine ruhige Hand waren dann am Nachmittag beim Luftgewehr-, Bogen- und Armbrustschießen, Hackl-Werfen und Baustamm-Sägen gefordert. Für reichlich Spaß sorgten das Gummistiefel-Werfen und Wett-Melken. Kaum zu glauben, mit welchen Höchstleistungen die Teilnehmer brillierten und mit wie viel Begeisterung sich die Teams gegenseitig anfeuerten. Und so gab es am Ende des Tages keine Verlierer, sondern auf ganzer Linie nur Sieger.
Für „Olle mitanaund“ war es ein toller und unvergesslicher Tag, voller Spaß und Kameradschaft. Wir sagen Danke an Eva Scherbler und ihre Crew für die 1A Organisation und Bewirtung. Wir kommen wieder!

Mehr Infos zu den AbenteuerWelten gibt es unter: www.abenteuerwelten.at

VBC SCHULUNG

WEIL WIR NICHT NUR ÜBERZEUGEN, SONDERN BEGEISTERN WOLLEN

Unter dem Motto „ Nur wer brennt, kann zünden“ besuchten einige Vertriebsmitarbeiter einen Verkaufsworkshop der Extraklasse. Der Trainer Klaus Rafenstein vermittelte eindrucksvoll, wie wichtig es ist, sich Ziele zu setzen und mit einer positiven Einstellung an schwierige Aufgaben heran zu gehen. Weiters präsentierte er, dass erfolgreiche Partnerschaften beruflicher und auch privater Natur, immer ein ausgeglichenes GET & GIVE Verhältnis aufweisen. Anschließend brachte Herr Rafenstein uns das effektive Zeitmanagement näher. Wir bedanken uns bei DI Friedrich Leutzendorff von der Firma BESTMIX für die Organisation.

Siegerin Katharina Wagner auf Grande Coeur

VIELSEITIGKEITSTURNIER IN KORNBERG

MIT LUGITSCH FIT DURCH DEN TAG

Das diesjährige Vielseitigkeitsturnier des HSV Feldbach RC Schloss Kornberg bot den zahlreichen Gästen Spannung und Kulinarik gleichermaßen. In den verschiedenen Disziplinen konnten die Reiter ihr Können unter Beweis stellen. Lugitsch versorgte nicht nur die Besucher mit Köstlichkeiten vom Steirerhuhn, sondern auch die Pferde mit einer Futterprobe von „Siglhorse Lebensfreude“. Wir gratulieren allen Siegerinnen und Siegern recht herzlich!

BESTMIX IN BILBAO

Auch in diesem Jahr organisierte die BESTMIX Tierernährung GmbH wieder eine Fortbildungsreise für ihre Gesellschafter. Nachdem es im letzten Jahr Richtung Norden, nach Russland, ging, stand diesmal Bilbao, die Hauptstadt des Baskenlandes am Programm. Im Zuge dieser Reisen wird für die Gesellschafter auch immer eine fachspezifische Exkursion organisiert, um die Gegebenheiten des jeweiligen Landes kennenlernen zu können und fachlichen Austausch mit örtlichen Mischfutterproduzenten bzw. Konsumenten zu ermöglichen.

Heuer lud die Firma Goimar S.L. die Gesellschafter der BESTMIX ein, ihr Mischfutterwerk zu besuchen. Geschäftsführer Iker Iglesias führte durch sein Werk, wo sowohl kontrolliert biologisches, als auch konventionelles Mischfutter produziert wird. Die Gesamtausstoßmenge dieses Werks beträgt etwa 25.000 Tonnen, wobei der Anteil des Bio-Futters seit Jahren stetig im Steigen ist. An dieser Stelle möchten wir uns herzlich bei Herrn Iglesias für die interessante Führung durch seine Firma und den umfangreichen Wissensaustausch bedanken.

„Auf ein Wort

Kaum zu glauben, wie die Zeit vergeht. 34 Jahre durfte ich im Verkauf für die Marke Steirerhuhn zum Erfolg der Firma Lugitsch beitragen und ich blicke mit großer Freude auf viele Jahre Zusammenarbeit mit einem tollen Team zurück. Dafür möchte ich mich von ganzen Herzen bedanken. Insbesondere auch für das Vertrauen, dass mir seitens Geschäftsleitung, Kollegen und Kunden über all die Jahre entgegengebracht wurde. Das war für mich stets ein großer Ansporn bei meiner täglichen Arbeit. Nun heißt es jedoch Abschied nehmen, denn ich gehe in Pension.

Ich blicke mit Freue auf die schönen Jahre zurück, auf die Zeit, die vor mir liegt und wünsche Familie Lugitsch weiterhin viel Erfolg, Kraft, Ideen und engagierte Mitarbeiter, die den Weg für echte, steirische Qualität mittragen. So darf ich nun an meinen engagierten Nachfolger Hr. Daniel Hillinger übergeben und mich mit einem leisen „Servus" verabschieden.

Fritz Rabl "

IM PORTRAIT

KERSTIN MAIER

Mit Februar 2018 habe ich die Aufgaben von Fr. Edith Schulter im Bereich Verkauf/ Innendienst im Geflügelhof übernommen. Nach kurzer, intensiver Einschulung, konnte ich mich sehr gut und schnell einarbeiten. Mein Arbeitsbereich umfasst die Unterstützung des Verkaufs, die Bestellannahme und noch vieles mehr. Mit meiner Position kann ich meine Interessen mit großer Freude umsetzten und ich freue mich sehr, ein Teil dieses netten und engagierten Teams zu sein.

ULRIKE KLOBASA

Seit Anfang Februar bin ich im Bereich Kassa/Empfang in der Futtermühle tätig. Zu meinen Aufgaben zählen Telefonvermittlung, Besucherempfang, die tägliche Abwicklung von Ab-Werk-Verkäufen und die Kassabuchführung. Der tägliche Austausch mit unseren Kunden macht mir sehr viel Freude. Meine Kollegen haben mich sehr herzlich im Team aufgenommen. Ich lerne laufend Neues dazu und kann meine bisherigen Erfahrungen sehr gut einbringen. Die Möglichkeit, in meiner Heimatregion arbeiten zu können, ist ein weiteres Plus. Und es macht mich stolz, zum Erfolg eines so innovativen und zukunftsorientierten, regionalen Unternehmens beitragen zu können.

THOMAS HAAS

Ich bin gelernter Einzelhandelskaufmann und war 15 Jahre lang als Handelsagent unterwegs. Seit 01. Februar 2018 bin ich als Allrounder im Mischfutterwerk tätig. Mein Verantwortungsbereich ist sehr vielseitig und bietet spannende Herausforderungen. Ob Verladung, Lager, Produktion oder Rohwarenannahme, wo Not am Mann ist, bin ich zur Stelle. Besondere Sorgfalt lege ich auf die Einhaltung und Gewährleistung der Hygienestandards in der Futtermühle. Am meisten Spaß an meiner Arbeit macht mir der tägliche Umgang mit unseren Kunden sowie Zulieferern und dass nie Langeweile aufkommt.

VON ANFANG AN AUS GUTEM HAUS

HOFBESUCH BEI BIO-JUNGHENNENAUFZUCHT ZETTER IM BURGENLAND

Etwas außerhalb des Ortszentrums von Unterschützen, einer kleinen Gemeinde im Bezirk Oberwart, befindet sich, umgeben von Wiesen und Feldern der Bio-Junghennenaufzuchtsbetrieb von Christian Zetter. Schon bei der Zufahrt fällt sofort auf, hier liebt jemand seine Arbeit. Man sieht frisch gepflanzte Weinstöcke, bunte Blumentröge und die Hühner hüpfen munter im Grünen umher. Ein reges Treiben und Gegacker wohin man blickt.

Seit April 2017 betreibt Christian Zetter die Junghennenaufzucht. Das war nicht immer so. Aufgewachsen auf dem elterlichen Hof, wo hauptsächlich Schweineaufzucht betrieben wurde, half Christian zwar tatkräftig mit, arbeitete aber hauptberuflich als Angestellter einer ortsansässigen Bank.

2013 hängte er jedoch die Krawatte sprichwörtlich an den Nagel. Er machte seine Leidenschaft, die Landwirtschaft zum Beruf und führte den Betrieb der Eltern im Vollerwerb weiter, bis 2015 leider ein Brand den Großteil der Stallungen zerstörte. Nachdem der erste Schock verflogen war, plante er den Wiederaufbau der Schweineaufzucht. Doch schnell wurde ihm klar, dass er ohne Mengen wirtschaftlich nicht bestehen konnte. Und so suchte er nach Alternativen für einen Neuanfang. Bei seiner Recherche stieß er auf Lugitsch.

WO EIN WILLE DA AUCH EIN WEG

Den Erstkontakt hatte der junge Landwirt mit unseren Lugitsch Mitarbeitern Karl Fink, Verkauf und Produktionsberatung, und Ing. Alexander Krems, verantwortlich für Junghennenaufzucht. Christian erkannte seine Chance und entschied sich für die Bio-Junghennenaufzucht.

In Österreich unterliegt die Bio-Aufzucht und Haltung von Geflügel sehr strengen Auflagen. Eine fachgerechte Planung und Einholung von Informationen seitens der Behörden und Ämter ist die Basis für eine erfolgreiche Umsetzung. Ende 2015 war es dann soweit und der erste Bauplan für 4 x 4800 Einstallplätze wurde eingereicht. Doch

gleich zu Beginn gab es die erste Hürde zu bewältigen. Der für den Stall vorgesehene Platz wurde nicht genehmigt und so musste Christian eine Neuplanung vornehmen. Im Oktober 2016 erfolgte endlich die behördliche Zustimmung und Ende November konnte mit dem Bau begonnen werden. Trotz des kalten Winters, der das ganze Vorhaben weiter zu verzögern drohte, wurde der Stall letztendlich doch noch rechtzeitig zum geplanten Einzug der ersten Küken fertig.

„Die nervliche Belastung war schon sehr groß. Aber ich konnte und kann mich jederzeit an Alexander Krems wenden und mich zu 100% auf ihn verlassen“, so Christian über die Zusammenarbeit.

ELTERNARBEIT DER ETWAS ANDEREN ART

Aktuell wachsen auf dem Hof 4 x 4800 „Henriette“ Bio-Junghennen mit einem Alter von 4 Wochen heran. Die Aufzucht von Junghühnern ist arbeits- und zeitintensiv. Oft dauert ein Arbeitstag bis spät in die Nacht, denn die Küken durchleben, wie Kleinkinder, ebenso Phasen, bis alles rund läuft. Ab der 17. Woche ziehen die Hühner um in die Bio-Legebetriebe der Lugitsch-Partner. Die Stallungen von Christian Zetter sind nach modernsten Maßstäben ausgestattet und gemäß den strengen Anforderungen auf dem neuesten Stand der Technik, damit das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere immer garantiert wird. Die verantwortungsvolle und gewissenhafte Arbeit des Landwirtes trägt maßgeblich zur Entwicklung von vitalen und legefreudigen Hühnern bei.

Die mehrmals täglichen Kontrollgänge meistert Christian alleine. Wenn die Tiere zur Nachtruhe in den Stall müssen, helfen aber alle mit.
Der gute Umgang mit den Tieren ist Christian Zetter sehr wichtig. Und dieses Gefühl für Tier und Natur gibt er auch an seine zwei kleinen Töchtern weiter. Seine Frau Doris ist der Liebe wegen zur Landwirtschaft gekommen und unterstützt ihren Mann in allen Bereichen.

Der neu gewählte Standort passt perfekt für seinen Bio-Betrieb. Die Umgebung bietet den Hühnern reichlich Grünauslauf, Idylle und Ruhe.
Und auf unsere Frage hin, was er sich für die Zukunft wünscht, antwortet Christian Zetter ganz bestimmt: „Beruflich möchte ich mich zu einem vertrauenswürdigen Aufzuchtsbetrieb für Legebetriebe entwickeln, der vitale, gesunde Tiere garantiert und auf den man sich verlassen kann. Privat wünsche ich mir, dass unsere kleine Familie gesund und munter bleibt und wir alle weiterhin so viel Spaß an der Arbeit haben, wie bisher.“

BRAUNVIEHSCHAU MURTAL 2018

Anlässlich des 70-Jahr-Jubiläums der Genossenschaft Braunvieh Murtal, wurde am 28.04.2018 eine Murtalschau im steiermärkischen Rinderzuchtzentrum Traboch veranstaltet. Die Organisation dieser Veranstaltung erwies sich als voller Erfolg. Besucher aller Altersklassen erfreuten sich über den Anblick der Tiere. Diese Veranstaltung zeigte, mit welchem Fleiß und Engagement die Bauern tagtäglich ihre Arbeit verrichten. Knapp 130 Kühe von 50 verschiedenen Ausstellern wurden vom deutschen Preisrichter Sepp Berchtold genau unter die Lupe genommen. Von Seiten der Firma Lugitsch gab es für diese äußert gelungene Veranstaltung nicht nur eine finanzielle, sondern auch tatkräftige Unterstützung vor Ort.

LUGITSCH MITARBEITER TECHNISCH BESTENS GESCHULT DANK „LELY“

Kraftfutterzuteilung über den Melkroboter ist keine Seltenheit mehr und deshalb besuchten die Lugitsch Außendienstmitarbeiter eine Lely Technikschulung. Die Schulung fand beim Kuhcafe Derler im Birkfeld statt, da dieser seinen Lely Roboter für den praktischen Teil der Veranstaltung zur Verfügung stellte. Durch die hervorragende und überaus interessante Einschulung von DI Rita Kapp und Reinhard Resch, sind die Mitarbeiter jetzt fit im Umgang mit dem Melkroboter und unterstützen Sie gerne bei Ihren Einstellungen. Ein Danke an Familie Derler, dass wir die Veranstaltung bei Ihnen abhalten durften und für die gewaltig gute Jause!

WASSERBAUER SCHULUNG

Die Firma Wasserbauer bietet den Landwirten verschiedenste Fütterungssysteme und war bereit, uns einen Firmeneinblick in Ihre Technik zu geben. Neben einem Betriebsrundgang und der Besichtigung des Versuchsstalls wurden den Lugitsch Mitarbeitern die Einstellungen von Kuhmeister und Coco näher gebracht. Die Veranstaltung wurde von Fachberater Franz Diwald organisiert und abgehalten. Wir bedanken uns bei der Firma Wasserbauer für den sehr interessanten und lehrreichen Schulungstag. Nun sind wir im Außendienst bestens gerüstet für die Unterstützung unser Landwirte beim Einsatz von Wasserbauer Fütterungstechnik.

ZÜCHTERSTAMMTISCH KNITTELFELD

Am 10. April 2018 veranstaltete die Viehzuchtgenossenschaft Knittelfeld einen Züchterstammtisch. Der Zuchtberater Stephan Rottensteiner klärte die sehr ambitionierten Fleckviehzüchter über die aktuelle Zuchtwertschätzung der Stiere auf. Im Anschluss referierte unser engagierter Außendienstmitarbeiter Jonas Schiffer über die Milchviehfütterung. Im speziellen ging er dabei auf die richtige Interpretation der LKV Berichte ein. Sehr gerne steht Ihnen Jonas im Murtal bei Fragen beratend zur Verfügung und setzt sich gerne mit Ihren Daten auseinander, um die Ration ihrer Milchviehherde zu optimieren.

WIR DRÜCKEN DER QUALITÄT UNSEREN STEMPEL AUF

MIT UNSEREM NEUEN GÜTEZEICHEN EINEN SCHRITT VORAUS

Zusätzlich zu den Richtlinien der gentechnikfreien Produktion, deren Kennzeichnung nach österreichischem Lebensmittelcodex und den Pastus+ Bestimmungen, gehen wir als verantwortungsbewusstes Unternehmen in Zukunft noch einen Schritt weiter:
Die Eiweiß-Einzelfuttermittel, die wir verarbeiten, werden nicht nur ohne Gentechnik hergestellt. Auch deren Rohstoffe entstammen rückverfolgbarer, europäischer Herkunft! Die unabhängige Kontrollstelle SGS Austria hat dies eingehend überprüft und uns die europäische Herkunft der Rohstoffe bestätigt.

Um diesen Qualitätsvorteil zukünftig sichtbar zu kennzeichnen, haben wir das Gütezeichen mit dem Namen „FED WITH EUROPEAN PROTEIN“ entwickelt. Mit dieser zertifizierte Marke setzen wir ein weiteres Zeichen für mehr Vertrauen in die heimische Produktion und Produkte.

A registered quality brand of LUGITSCH FARM FEED FOOD

INSTABILE SILAGEN

WIE KANN IHNEN ENTGEGEN GEWIRKT WERDEN?

In der heißen Jahreszeit treten vermehrt warme Silagen im Stock, sowie am Futtertisch und Schimmelbildung auf. Dies kann zu einer Vielzahl von Erkrankungen führen, wie zum Beispiel zu Euterentzündungen, Durchfall und einem reduzierten Fettgehalt in der Milch. Wichtig für die Landwirte ist, die Erwärmung der Silage rechtzeitig zu erkennen und dem vorzubeugen.

Erwärmte Silagen weisen einen höheren Gehalt an Hefen und Pilzsporen auf, die neben einer Erwärmung auch eine Schimmelbildung verursachen können. Solche Silagen schwächen nicht nur das Immunsystem der Tiere, sondern sie verlieren auch an Schmackhaftigkeit und an Nährstoffen.

URSACHEN

Die Ursachen reichen von zu hohen Trockenmassegehalten über unzureichende Verdichtung, fehlerhafte Abdeckung bis hin zu einem geringen Vorschub. Die Silierrichtlinien sind unbedingt einzuhalten. Klappt es dennoch nicht, muss folgenden Punkten vermehrt Aufmerksamkeit geschenkt werden. Wenn die Anschnittsfläche vor starkem Regen geschützt wird, sollte das Schutznetz über den Anschnitt gelegt werden. Wird hingegen eine Folie darüber gelegt, entsteht ein Treibhauseffekt und die Nacherwärmung wird begünstigt. Je trockener/älter die Silage ist, umso kürzer muss gehäckselt werden. Hier sollte beim Siliermitteleinsatz darauf geachtet werden, dass chemische Mittel, welche die Nacherwärmung verhindern, in Verwendung kommen. Biologische Siliermittel machen Silagen in erster Linie schmackhafter und besser verdaulich, aber nicht stabiler. Werden speziell die oberen Ränder des Silostockes warm, kann die Füllhöhe des Silos der Grund dafür sein. Bei starker Siloüberfüllung ist es nicht möglich das Siliergut an den Rändern ausreichend zu verdichten. Durch den ungleichmäßigen Druck des Reifens passiert es, dass am Rand eher wieder Siliergut gelockert wird.

WAS TUN?

Wird die Silage an der Anschnittsfläche warm, sollte sofort nach der Entnahme der Anschnitt mit z.B.: Propionsäure stabilisiert werden. Es empfiehlt sich, auch Säuren oder Salze direkt beim Silieren zuzusetzen. Vor allem die oberen 70cm sollten bei suboptimalen Silierbedingungen mit chemischen Siliermitteln behandelt werden. Erwärmt sich das Futter erst am Futtertisch, sollte nicht nur der Silostock mit Säure (nach jeder Entnahme) behandelt, sondern auch der Futtertisch täglich von den Futterresten gereinigt werden. Es hilft auch, wenn das Vorlegen des frischen Futters erst in den Abendstunden erfolgt. Bildet sich kurz nach dem Abdecken eine Gärgashaube, ist das ein gutes Zeichen. Wenn dann auch noch der Silo mind. 6 Wochen geschlossen bleibt, hat die Silage beste Qualitätsvoraussetzung.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

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

Eierstempelmachine, Nuovo Egg Jet Ban 1 Eco mit Rollenband, für 8000 Eier in der Stunde, Tel.: 0676 88922230

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

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

Alfa Selegg Eiertischsortiermaschine, Tel.: 0676 88922230

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

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

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

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

Zweireihige Moba-Sortiermaschine mit/ohne Dosierer bzw. 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

Verkauf - 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

Mischwagen Strautmann 1250, 12,5m³, BJ: 2014, elektr. Funkfernbedinung, wenig gebraucht,
Riegersburg, Tel.: 0664 2357668

NEU Erhältlich im App Store | GET IT ON Google Play

LUGITSCH BESTELL APP

Futtermittel bestellen – so einfach, wie noch nie!
Infos unter: **www.h.lugitsch.at**

CornVit. Tierisch gute Futtermittel.
Bestellung & Information T.: +43 3152 2222-995 M.: bestellung@h.lugitsch.at **www.cornvit.at**

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