LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 2/2017 • laufende Nummer 96

DAS STEIRERHUHN IM **GASTHAUS „ZUM GÖLLER“** IM FREILICHTMUSEUM STÜBING

DAS STEIRERHUHN GRILL-EINMALEINS
Wertvolle Tipps rund ums Grillen

HITZESTRESS BEIM RIND
Worauf muss in der Fütterung geachtet werden?

www.h.lugitsch.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
Fritz Rabl, Steirerhuhn Verkaufsberater, T: +43 676 89922248

EDITORIAL

INHALT

| „NOSTALGIE PUR" 4
Das Steirerhuhn zu Gast im Gasthaus „Zum Göller" im Freilichtmuseum Stübing

| STEIRERHUHNSHOP ONLINE 11
Einfach bestellen, täglich frisch frei Haus

| AUF DEN SPUREN VON HENRIETTE UND CO 12
Hofreport

| VON WERK ZU WERK 16
Betriebsausflug 2017

| HITZESTRESS BEIM RIND 22
Worauf muss in der Fütterung geachtet werden?

| FLOHMARKT 23
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Unglaublich, wie die Zeit verfliegt. Die Ferien stehen kurz vor der Tür. Alles wächst und gedeiht und die Natur in unserer Region zeigt sich von ihrer schönsten Seite.
So bleibt nur zu hoffen, dass der Wettergott uns und unseren Landwirten unwetterfreie Sommermonate und eine gute Ernte beschert, wertvolle Rohstoffe, die die Basis für unsere Qualitätsprodukte bilden.
Was man als Bio-Landwirt mit Innovation, Ideen und Fleiß alles schaffen kann, das durften wir auf dem Hof der Familie Tscheppe in Großwalz/Leutschach bestaunen. Hier arbeitet die ganze Familie Hand in Hand.
Landwirtschaft und Leben – so wia´s früher amol woar – erlebt man bei einem Besuch des Freilichtmuseums Stübing, wo im Traditions-Gasthof „Zum Göller" unser „Steirerhuhn" einen fixen Platz auf der Speisekarte hat.
Rechtzeitig zum Start der Grillsaison, dürfen natürlich die Tipps unserer Steirerhuhn-Grillprofis nicht fehlen. Und wir wagen uns auf ganz neues Terrain, denn ab sofort kann man die g´schmackigen Steirerhuhn-Produkte auch online nach Hause bestellen.
Mit der Jahreszeit steigen auch die Temperaturen wieder gewaltig in die Höhe. So, wie wir Menschen mit der Hitze zu kämpfen haben, geht es auch dem Vieh im Stall. Wie die heißen Tage im Stall erträglich werden, hat unsere Expertin, DI Cornelia Sixt für Sie zusammengefasst.
Freuen wir uns nun auf ein spannendes, zweites Halbjahr. Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben einen wunderbaren Ferienbeginn, erholsame Tage, reichlich Sonne 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, Fotolia, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

DAS GASTHAUS „ZUM GÖLLER“

IM ÖSTERREICHISCHEN FREILICHTMUSEUM STÜBING

SCHMACKHAFTE GESCHICHTE(N) AUS DEM TAL DER BAUERNHÖFE

Das Österreichische Freilichtmuseum Stübing gehört zu den 10 größten und eindruckvollsten Freilichtmuseen Europas. Nahe Graz sind auf einer Gesamtfläche von 65 ha harmonischer Naturlandschaft inmitten von Wäldern, Wiesen und Feldern 98 historische Häuser behutsam angesiedelt. Sie sind liebevoll und detailgetreu eingerichtet, sodass der Eindruck entsteht, die Bauersleute könnten jeden Augenblick zurückkehren. Zu den mit Blumen geschmückten Höfen gehören farbenprächtige Gärten, auf den Wiesen und Weiden grasen Tiere und auf den Feldern wird Getreide in traditioneller Weise angebaut und geerntet. Und natürlich darf auch ein Gasthaus „um´s Eck“ nicht fehlen.

Inmitten des Museums liegt das Wirtshaus „Zum Göller“, welches ursprünglich am Lahnsattel in der Gemeinde St. Ägyd am Fuße des Bergmassives Göller stand und 1830 als Wohnhaus errichtet wurde. Erst ein Jahrhundert später entwickelte sich das Gebäude zu einem Wirtshaus, das über mehrere Generationen geführt, vor allem Holzknechten und Pilgern auf dem Weg nach Mariazell als Pausenort aber auch Unterkunft diente.

In fachkundiger Detailarbeit wurde das schon schwer angeschlagene Haus inmitten des Freilichtmuseums Stübing wieder auf- und ausgebaut und so vor dem Verfall und Abriss bewahrt.

Betritt man den „Göller“ fühlt man sich gleich heimisch und willkommen. Das traditionelle Ambiente strahlt eine Gastlichkeit aus, die einen zum Bleiben einlädt. Die lichtdurchfluteten Räume, liebevoll mit Utensilien ausgestattet, erinnern an die alten Zeiten und regen hier und da auch ein wenig zum Schmunzeln an.

Unter dem Motto „G‘scheit kochen, g‘scheit essen, g‘scheit feiern“ sorgen das Team und Küchenchef Hans Preitler für das leibliche Wohl der Gäste. „Und was auf den Tisch kommt, das bürgt für Frische und Qualität – wie das Steirerhuhn, das in keiner traditionellen, steirischen Küche fehlen darf, so Küchenchef Hans Preitler überzeugt. Auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität wird im Gasthaus besonders großen Wert gelegt – ebenso wie einst im historischen Bauernhaus. Und was der Küchenchef in der modernst ausgestatteten Küche alles zaubert, reicht von der „kleinen Jause“ bis hin zur historisch österreichischen Küche – eine kulinarische Tour der Sinne durch die Bundesländer Österreichs.

Besonders beliebt bei den Gästen: Täglich wird im alten Backhaus neben der Terrasse das Holzfeuer entfacht und pünktlich zur Mittagszeit gibt´s dann frisch gebackenes, knuspriges Brot zum Mitnehmen oder Genießen vor Ort.

Stübing
Österreichisches Freilichtmuseum

Information und Reservierung:
Tel.: +43 3124 53700
service@freilichtmuseum.at
www.freilichtmuseum.at
Geöffnet: 01.04. - 31.10.2017
täglich von 9 - 17 Uhr (Einlass bis 16 Uhr)

STÜBING – EIN TAL VOLL GESCHICHTE(N)

Das Wissen über das bäuerliche Leben wurde lange Zeit nicht aufgeschrieben, sondern nur mündlich weitergegeben. Vieles erfährt man heute aus den Häusern und Höfen, aus den Geräten und Arbeitsweisen. In spannenden Führungen erfahren die Besucher, wie Wissenschaftler darin zu lesen verstehen. Stübing bietet den Besuchern eine Reise in eine entschwundene Zeit: In die originalen, nach Bundesländern gruppierten Bauernhöfe aus ganz Österreich; in eine alte Greißlerei, in der es noch Krachmandeln gibt; in eine Schule aus der Zeit um 1800, in der der Lehrer damals noch am Boden schlief; in ein Rüsthaus mit historischem Spritzenwagen; in eine alte Schmiede, die noch in Verwendung ist; in den Kräuterlehrgarten, in dem so manches fast vergessene Kräuterchen zu entdecken ist. Wenn man das Tal durchwandert, kann man bei den Haus- und Hofformen von Burgenland bis Vorarlberg entdecken, wie sie der Vielfalt der Landschaft angepasst und von der Geschichte sowie von Wohlstand oder Bedrohungen geprägt wurden.

Das Wirtshaus, das nun ergänzend zu den historischen Hauslandschaften auch die Kostlandschaften Österreichs vorstellt, behält seine ursprüngliche Funktion als Ort der Rast, Stärkung aber auch der Kommunikation und des Feierns. So bietet sich Ihnen die einzigartige Gelegenheit, sich die Geschichte(n) rund um das Essen von einst, im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen zu lassen. Ob bei einem Besuch des Museums mit Gruppen, Schulen oder für Festlichkeiten wie Geburtstage, Firmenausflüge, uvm. – die Türen „Zum Göller“ stehen offen und das gesamte Team freut sich über Gäste, die schweren Herzens nach Hause gehen und unbeschwerte Stunden genießen konnten ... so wia´s früher amol woar!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Gasthaus „Zum Göller“

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31.7.2017

Was darf in keiner guten Küche fehlen?

S . . . . . N

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

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

4 Hühnerkeulen vom Steirerhuhn á ca. 250- 300 g
1 Zwiebel
2 EL Paprika Edelsüß
1 Biozitrone
½ l Hühnersuppe
3 EL Sauerrahm
2 EL Mehl
1 roten und 1 grünen Paprika
1 EL Tomatenmark
Knoblauch, Majoranstängel
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten

Kräuterknöpfle:
3 Eier
300 g Mehl
100 ml Sprudelwasser
½ TL Salz
Fein gehackte Kräuter der Saison
1 EL Butter

PAPRIKA-HENDLKEULE
VOM STEIRERHUHN MIT HAUSGEMACHTEN KRÄUTERKNÖPFLE

Die Hühnerkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Zwiebel klein schneiden, in der Pfanne anschwitzen, Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und mit Suppe aufgießen.

Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Majoran, etwas zerdrücktem Knoblauch und geriebener Zitronenschale würzen und gut umrühren. Anschließend die Hühnerkeulen einlegen, bei mittlerer Hitze fertig dünsten. Danach wieder aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Rahm und Mehl gut verquirlen und die Sauce unter ständigem Rühren abbinden. Die Hühnerkeulen wieder in die Sauce geben und leicht ziehen lassen bei niedriger Stufe.

Für die Kräuterknöpfle Eier, Wasser, Salz, Muskat und klein gehackte Kräuter vermischen. Nach und nach Mehl zugeben und kräftig rühren, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Wenn der Teig noch zu dünn ist, noch etwas Mehl beimengen, je nachdem wie fest oder weich Sie Ihre Spätzle mögen. Anschließend in einem großen Kochtopf Wasser und Salz erhitzen und den Teig mit der Spätzlereibe in das leicht siedende Salzwasser reiben. Wenn die Knöpfle oben schwimmen sind sie gut. Die fertigen Knöpfle herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit der Butter in der Pfanne kurz anbraten.

Paprika-Sauce nochmals kurz umrühren. Hühnerkeulen auf einem warmen Teller anrichten und mit der Sauce übergießen. Knöpfle dazugeben und das Ganze mit fein geschnittenen Paprikastreifen bunt garnieren.

Guten Appetit!

STEIERMARKFRÜHLING

Entspannt-genussfreudige Wiener Gäste tummelten sich auch heuer wieder im steierischen Dorf auf dem Wiener Rathausplatz. Zünftige Stimmung, tolle Unterhaltung, strahlende Gesichter bei den Gästen und steirischen Gastgebern. So kurz lässt sich die Bilanz des 21. Steiermark-Frühling von Steiermark Tourismus zusammenfassen. Mit von der Partie das „Steirerhuhn". Den Gästen wurden köstlich-kulinarische Geflügel-Schmankerl serviert und auch die neuen Steirerhahn Henry Bio-Wurstspezialitäten machten beim einen oder anderen Besucher Lust auf mehr.

Für einen krönenden Abschluss und ordentlich Stimmung sorgte das steirische Mundart-Gesangstalent Betty O, sponsored by Steirerhuhn. Die Steiermark mit ihrem Kulinarik-, Musik-, Brauchtums- und Aktivitätenprogramm machte 130.000 Wiener Gästen wieder Gusto auf´s „Grüne Herz" als Urlaubs- und Genussdestination und schaffte einmal mehr Bewusstsein für unsere hervorragenden, regionalen Lebensmittel.

Daniel Hillinger auf Promotiontour. Im Gepäck: Das neue Steirerhahn Henry Bio-Wurstsortiment

OSTER-MALWETTBEWERB

Auch in diesem Jahr rief der Geflügel-Frisch-Markt – der regionale Nahversorger – wieder zum traditionellen Malwettbewerb auf, bei welchem die Jüngsten ihre Ideen zum Thema Ostern kreativ umsetzten konnten. Über 100 Zeichnungen wurden eingereicht, aus welchen 11 Gewinner gezogen wurden.

Der Hauptgewinn, ein Familientageseintritt in die Therme Loipersdorf, ging dabei an Oliver List aus Feldbach. Wir gratulieren allen Gewinnern recht herzlich.

NEUER VERPACKUNGS-CHAMPION IM GEFLÜGELHOF

Eine optimale Verpackung von Frischware ist das Um und Auf. Damit wir unseren hohen Qualitätsansprüchen auch weiterhin gerecht werden, ist seit Mai die neue, ultramoderne Tiefziehverpackungsmaschine der Marke Multivac im Einsatz.

Mit diesem neuen Gerät ist die Produktion des Geflügelhofes nicht nur am neuesten Stand, auch die Mengen/Stunde konnten gesteigert werden und die Organisation der Abläufe konnte, zur Freude der Mitarbeiter, optimiert werden. Die neue Maschine ist flexibler bei der Wahl der Verpackungsgrößen und ermöglicht einen einfachen Werkzeugwechsel. Eine Investition, die sich lohnt, wie man nach kurzer Einsatzzeit schon deutlich erkennen kann.

THEMA AKTUELL

MINDESTHALTBARKEIT VON EIERN

Wieder einmal ging zu Ostern eine Schlagzeile durch die Medien „4 Millionen Eier landen zu Ostern im Müll, viele davon umsonst". Und wieder einmal wird es keine Veränderungen geben.

Worum geht es konkret? In einem Langzeittest von Greenpeace, finanziell unterstützt von MUTTER ERDE, einer Initiative des ORF und führender Umwelt- und Naturschutzorganisationen wurde festgestellt, was jeder Legehennenhalter seit vielen Jahren weiß. Greenpeace-Sprecherin Hanna Simons: „Eier sind viel länger haltbar als allgemein angenommen". Auch fordert Hanna Simons in diesem Zusammenhang von Umweltminister Rupprechter, sich endlich für ein realitätsnahes Mindesthaltbarkeitsdatum einzusetzen.

Diese Forderung tragen wir Packstellen mit schöner Regelmäßigkeit an das BMGF (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen) heran, welches in Wahrheit dafür zuständig ist. Und in gleicher Regelmäßigkeit werden wir darauf verwiesen, dass es sich beim Mindesthaltbarkeitsdatum um EU Gemeinschaftsrecht handelt und man national keine Möglichkeiten hat. Insofern unterstützen wir natürlich die Forderung von Greenpeace, dass endlich etwas zu diesem Thema unternommen wird.

28 Tage, ab Legedatum, das ist die derzeit unabdingbare EU-Norm. Wussten Sie, dass jedoch bereits 10 Tage nach dem Legedatum das Ei verpackt sein muss und sonst nur mehr in die Industrie verkauft werden darf? Millionen grundsätzlich frischer Eier werden regelmäßig, nach Ostern natürlich noch verstärkt, zu billigsten Preisen in die Industrie verbracht! Da darf man natürlich nicht von „wegwerfen" sprechen, die Eier werden ja verarbeitet. Aber die Landwirtschaft und der Konsument subventionieren auf diesem Weg die industrielle Produktion. Darüber hinaus gibt es für verarbeitete Produkte nicht einmal die Verpflichtung, auszuzeichnen, woher die Eier stammen. Ein Legehennenhalter muss jedes Ei, das den Hof verlässt einzeln auszeichnen. Passt das zusammen? Die vielgelobte österreichische Qualität hat in der Industrie auch plötzlich keinen Wert mehr. Preislich gesehen messen wir uns an Billigstproduktionen aus dem Osten oder dem hohen Norden.

„Eier sind auch 56 Tage nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit noch einwandfrei" stellen Langzeittests von kritischen, unabhängigen Institutionen fest. In Wirklichkeit landen Eier, die nach der EU-Norm noch frisch sind, bereits ab dem 10ten Tag nach Legedatum als billige Verarbeitungsware in der Industrie. Auch darüber muss gesprochen werden. Hier gibt es Regelungsbedarf. Und dafür werden wir uns weiter einsetzen.

Mag. Karlheinz Uhl
GF der Nest-Eier
Handelsges. m.b.H
Nfg & Co KG

www.nestei.at

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

DAS KLEINE STEIRERHUHN GRILL-EINMALEINS!

Mit den sommerliche Temperaturen startet nicht nur wieder die Bade- sondern auch die Grillsaison. Huhn ist ganz einfach zu grillen und da es besonders fettarm ist, ist es vor allem bei kalorienbewussten Grillfleisch-Liebhabern sehr beliebt und passt ideal zu einer gesunden Ernährung. Damit aus Ihrem Grillfest ein kulinarisches Highlight wird, haben unsere Steirerhuhn-Grillprofis ein paar hilfreiche Infos für Sie zusammengefasst.

HÜHNERKEULE – DA STECKT MEHR DRIN

Hähnchenbrustfilets mit oder ohne Haut sind natürlich der Klassiker. Haben Sie aber gewusst, dass vor allem bei Profis die Keulen am beliebtesten sind? Keulenfleisch ist saftiger als das Filetstück. Dadurch bleibt das Fleisch im unmarinierten Zustand beim Grillen zarter, schmackhafter und trocknet auch bei höherer Temperatur nicht so schnell aus. Wer es gerne ohne Knochen mag, für den gibt es die Steirerhuhn Oberkeule, händisch grillfertig ausgelöst.

Und was unsere kleinen Grillfans lieben: Hühnerflügel und Würstl aus Geflügelfleisch (zB unsere Steirerhahn Henry Bio-Bratwürstl und Bio-Käsekrainer), herzhaft und perfekt zum Dippen.

RICHTIG MARINIEREN UND GRILLEN

Mariniertes Fleisch trocknet weniger aus beim Grillen. Filets, Keulen und auch halbe Hähnchen können mariniert im verschlossenen Gefäß einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen. Je fester das Fleisch, desto länger sollte es in der Marinade liegen. Bleibt keine Zeit zum Marinieren, dann bestreichen Sie die Hähnchenteile einfach während dem Grillen mehrfach mit der Marinade. Das Grillgut sollte in diesem Fall in einer Aluschale liegen, die überschüssige Flüssigkeit auffängt.

Eine „süße Marinade“ auf Basis von Honig und Öl (dazu evtl. etwas Balsamico oder Soja Sauce) eignet sich vor allem für helles Fleisch wie Hähnchen, da der Honig beim Grillen karamellisiert und dies zu wunderbaren Aromen führt. Aufpassen muss man nur, dass die Grilltemperatur nicht zu hoch ist, da sonst der Honig aus der Marinade verbrennt. Das würde dann bitter schmecken.

TIPP: Getrocknete Kräuter und Paprikapulver verbrennen schnell und hinterlassen ebenfalls einen unangenehm bitteren Geschmack. Marinaden mit diesen Zutaten sollten erst zum Ende der Garzeit aufgepinselt werden. Das Fleisch sollte 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen werden, nicht viel früher.

Damit das Fleisch gleichmäßig garen kann, immer gleich große Teile bzw. Portionen auf den Grill legen. Im Idealfall beim Grillen das Hühnerfleisch immer wieder mit Öl bestreichen. Generell gilt die Regel, dass sich geringe bis mittlere Hitze am besten für Geflügelfleisch eignet.

Teilstücke bei mittlerer Hitze 10-20 Minuten von jeder Seite anbraten. Während man Steaks nicht mit dem Messer zu Leibe rücken sollte, um die Garprobe zu machen, ist das bei Geflügel kein Problem. Mit einem kleinen Messer das Fleisch anschneiden. Es darf kein bisschen mehr rosa sein. Geflügel muss immer vollständig gegart gegessen werden.

Wir wünschen allen Steirerhuhn-Grillfans gutes Gelingen!

STEIRERHUHN

JETZT AUCH ONLINE TÄGLICH FRISCH FREI HAUS

Keine Zeit zum Einkaufen? Kein Händler in der Nähe, der eine reichhaltige Auswahl an Steirerhuhn-Produkten anbietet? Kein Problem, denn ab sofort können Steirerhuhn-Feinschmecker ihre persönlichen Produktfavoriten auch **online bestellen und frisch nach Hause liefern lassen.**

Auf **www.piccantino.at** finden Sie das Beste vom Steierhuhn in Klassik und Bio sowie unsere preisgekrönten Produkte wie zB die feinen Hühnerleberknödel oder die herzhafte Leberpastete. Und für Bio-Fans gibt es unser Steirerhuhn Bio-Sortiment ebenfalls täglich frisch zu bestellen unter **www.adamah.at**.

Das ist regionale Versorgung ohne lange Transportwege. Alles täglich frisch, und Sie sparen Zeit!

AUF DEN SPUREN VON HENRIETTE UND CO

IN SCHLOSSBERG-GROSSWALZ (LEUTSCHACH AN DER WEINSTRASSE)

Am südlichsten Punkt der Steiermark, nahe der slowenischen Grenze, liegt der kleine Ort Großwalz. Fährt man die schmale Panorama-Bergstraße hoch, entlang bis ans Ende, hat man einen atemberaubenden Blick über die steirischen Hügel bis über die Grenzen hinaus. Hier liegt der idyllische Bio-Bauernhof von Richard und Evi Tscheppe. Zwei, die sich ganz und gar der Landwirtschaft verschrieben haben.

Der auf 700m Höhe gelegene Hof umfasst ein altes Bauernhaus, ein Presshaus, dass mit viel Liebe renoviert und zum Wohnhaus umgebaut wurde, zwei Ställe für Kühe und Kälber sowie zwei große, langgezogene Ställe, architektonisch geschickt verbunden durch einen Rundturm, für die rund 2600 „Henriette“ Bio-Legehennen aus dem Hause Lugitsch. Der Hof ist seit Generationen in Familienbesitz und während das Ehepaar Tscheppe die Landwirtschaft betreibt, vermietet Oma Tscheppe Fremdenzimmer an „Urlauber am Bauernhof“.

1995 übernahm Richard Tscheppe den Hof und modernisierte den Kuhstall, in dem 47 Kühe und Kälber ihr Zuhause haben.

Die um den Hof liegenden, saftig-grünen Weiden bieten den Tieren nicht nur genügend täglichen Auslauf sondern auch jede Menge Möglichkeit zum Grasen, Entspannen und Fressen. Die Kühe sind bei den Tscheppes „Männersache“. Sohn Alexander geht seinem Vater fleißig zur Hand. Und Arbeit gibt es hier genug. Als einziger Bio-Milchbauer weit und breit, muss Richard Tscheppe die Milch selbst mehrmals die Woche zur Milchsammelstelle liefern, da eine Abholung erst ab 4-5 Bio-Milchbauern innerhalb des näheren Umfeldes möglich ist. „Da der Preis für Bio-Milch aktuell um einiges höher ist, als der für Milch aus konventioneller Stallhaltung, nehme ich den weiten Weg gerne auf mich“, so Richard. Ein wenig noch mit den kleinen Kälbern auf Kuschelkurs und weiter geht´s quer über den Hof, wo sich seit 1998 die damals neu errichteten Stallungen der Legehennen befinden. „Die Hühner sind „Frauensache“, erklärt uns Evi Tscheppe mit einem Schmunzeln. Diesen Bereich bewirtschaftet sie mit Tochter Julia.

Und so ein „Hühnerleben“ bei den Tscheppes scheint den Tieren zu gefallen. Man kann es schon von der Ferne hören. Mit munterem Gegacker werden wir empfangen. Am Fuß des Stalles erstreckt sich ein Hang mit einer großen Weide und vielen Obstbäumen. Dazwischen hüpfen die Hühner zahlreich munter umher und genießen die herrliche Sonne. Der Panoramaweitblick, den man von hier aus über die steirischen Hügel hat – ich frage mich, ob die Hühner auch so weit schauen können – ist schon fast kitschig und einfach wunderbar.

Täglich landen bis zu 2400 Bio-Freilandeier in den Legenestern, die dann mit einem automatischen Förderband in den Sammelraum transportiert werden. Dort säubern Evi und Julia von Hand die Eier, sortieren sie aus und versehen sie mit der Herkunftsnummer.

Bei einer täglichen Menge in dieser Größe ist an einen Privatverkauf der Eier nicht mehr zu denken. Deshalb entschloss sich das Ehepaar Tscheppe, Partnerbetrieb der Firma Lugitsch zu werden und die Eier an die Firma NestEi zu liefern. 2 x pro Woche werden die zahlreichen Bio-Eier von Lugitsch zur DLS Eierlogistik nach Nestelbach/Ilz transportiert. „Obwohl die genaue und akribische Vorkontrolle der vielen Eier täglich für mich anfangs eine große Umstellung war – die Firma NestEi arbeitet auf Basis hoher Qualitätsansprüche in Bezug auf Haltung und Produkt – bin ich sehr zufrieden mit dem reibungslosen Ablauf der Zusammenarbeit“, so Evi Tscheppe.

In der Weinlaube neben dem Garten, wo alles wächst und gedeiht, erzählt uns das Paar von seinen Erfahrungen mit anderen Futtermittel-Firmen. „Billig ist nicht immer besser“, davon ist Richard Tscheppe überzeugt. Sowohl er als auch seine Frau schätzen den tollen Kundenservice sowie die fachliche Kompetenz und Hilfsbereitschaft von Lukas Groß, dem Jüngsten aus dem Herbert Lugitsch u. Söhne Verkaufsteam. „Er hat uns davon überzeugt, den Legebetrieb mit Hühnern der Lugitsch-Marke „Henriette“ zu starten und auf das, perfekt auf die Bedürfnisse dieser Rasse hergestellte Futter aus eigener Produktion zu setzen. Und bis heute sind wir sicher, dass es die richtige Entscheidung war“, so Evi und Richard.

Für die Zukunft gibt es auch schon Neues zu berichten. Die Erweiterung des Kuhstalles ist gerade in der Planungsphase. Wir dürfen also gespannt sein, mit was uns die Tscheppes noch so alles überraschen!

vl. Ing. Franz Knittelfelder und Ing. Daniel Lafer

GRATULATION ZUM BESTANDENEN DIPLOM

In den letzten Monaten haben unsere Mitarbeiter Ing. Franz Knittelfelder, (Bereichsleiter Futtermühlen) und Ing. Daniel Lafer (Einkauf Rohstoffe, Spartenleiter Rind und Schwein) am WIFI Graz/Steiermark einen Lehrgang absolviert und mit sehr gutem Erfolg abgeschlossen. Im festlichen Rahmen wurden am 26. April 2017 die Diplome an alle Absolventen verliehen.

Wir gratulieren Franz Knittelfelder zum Diplom im Bereich „Business Management Professional“ und Daniel Lafer im Bereich „Einkaufsmanagement“ und sind stolz auf unsere engagierten Mitarbeiter.

vl. Karl Fink, Niels Fischer, Eva Pichelhofer, Alexander Krems, Kurre Michael

MIT NILS FISCHER AUF BETRIEBSTOUR

Einer der erfahrensten Techniker der Lohmann Tierzucht, Hr. Niels Fischer, besuchte Betriebe der Fa. Lugitsch. Unter anderem auch den landwirtschaftlichen Betrieb der Fam. Kurre-Pichelhofer. Im Anschluss einer kurzen Besichtigung mit unseren Mitarbeitern Karl Fink und Alexander Krems, nutzen alle noch die Gelegenheit zum Austausch von Erfahrungen und Wissenswertem rund um die Legehennenhaltung.

RICHTIGSTELLUNG

zum Artikel „Eröffnung der modernsten Brüterei Europas“ im Lugitsch Kundenjournal, Ausgabe 01/2017

Im Artikel „Eröffnung der modernsten Brüterei Europas“, erschienen am 20. März 2017 im Kundenjournal der Lugitsch Farm Feed Food, wurden von uns die Angaben zur Unternehmenszugehörigkeit der AVIAGEN KFT nicht ordnungsgemäß angeführt. Das wollen wir hiermit richtigstellen. Aviagen KFT ist ein Unternehmen der Erich Wesjohann Gruppe und nicht, wie von uns fälschlicherweise zitiert, ein Tochterunternehmen der PHW-Gruppe / Lohmann & Co.AG.

Wir entschuldigen uns bei allen Betroffenen für unseren Fehler und setzen weiterhin auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

GF Herbert Lugitsch jun.

HELYESBÍTÉS

Az „Európa legmodernebb keltetőjének megnyitója” című cikkhez kapcsolódóan, amely megjelent a 2017/1, Lugitsch Kundenjournalban.

Az „Európa legmodernebb keltetőjének megnyitója” című cikkben, amely 2017. március 20.-án jelent meg a „Kundenjornal der Lugitsch Farm Feed Food” kiadványban, az általunk leírtakban az AVIAGEN Kft. tulajdonosi háttere tévesen került közlésre.

Ezt szeretnénk most helyesbíteni. Az AVIAGEN Kft. az Erich Wesjohann Gruppe tulajdonában van és nem – az általunk helytelenül leírt – PHW-Gruppe/Lohmann & Co.AG leányvállalata. Elnézést kérünk az érintettektől tévedésünk miatt és bízunk a további eredményes együttműködésben.

GF Herbert Lugitsch jun.

So sehen Sieger aus!

VULKANLAND-FRÜHLINGSLAUF 2017

TEAM LUGITSCH GANZ VORNE DABEI!

Beim diesjährigen Vulkanlandlauf war unser Team Lugitsch stark vertreten und belegte Dank vollstem Einsatz den 1. Platz beim Nordic Walking. Das wurde natürlich im Anschluss gebührend gefeiert. Wir freuen uns auf´s nächste Jahr, wenn es wieder heißt: 3, 2, 1 ...Run!

ENERGY GLOBE STYRIA AWARD 2017

Als Projektparter der Kampagne „e-Carsharing im Steirischen Vulkanland“, freut es uns sehr, dass das Projekt mit dem Energy Globe Styria Award 2017 ausgezeichnet wurde. Dieses, österreichweit größte e-Carsharing-Kooperationsprojekt umfasst 23 Gemeinden und 16 Betriebe im Vulkanland, welche eine Vielzahl von elektrisch betriebenen Fahrzeugen in einem gemeinschaftlichen Pool einer breiten Zielgruppe zur Verfügung stellen. Das Projekt-Team hat stellvertretend für alle Projektpartner am 05. April 2017 die Auszeichnung entgegengenommen. Gratulation an alle für die erfolgreiche Umsetzung.

Franz Peter Zehethofer (Auto Zehethofer), Florian Lugitsch (Florian Lugitsch KG), Ing. Josef Nestelberger, Ing. Karl Puchas MSc, Rubrikpate Landesrat Anton Lang, DI Alois Niederl (LEA GmbH); © Foto: Werner Krug

NEUER FUHRPARK-LEITER FÜR UNSERE FUTTERMÜHLEN

Ab sofort übernimmt Thomas Giefing, Produktionsleiter der Futtermühle Eggendorf nun auch das Fuhrparkmanagement für die Futtermühlen Gniebing und Eggendorf, sowie des Tochterunternehmens vitakorn in Pöttelsdorf. Sein Engagement und seine innovativen Ideen wird er auch in diesem Sektor umfangreich einbringen und tatkräftig umsetzen, wie er es schon seit einigen Jahren erfolgreich in Eggendorf betreibt und wofür wir ihn im Unternehmen sehr schätzen.

Somit wird der reibungslose Ablauf des gesamten Fuhrparks ausgebaut und durch eine lückenlose Auslastung der Fahrzeuge weiter optimiert. Wir wünschen Thomas weiterhin viel Erfolg und Elan bei seiner Arbeit.

„WERK ZU WERK“

FIRMENAUSFLUG DER LUGITSCH UNTERNEHMENSGRUPPE

Das Unternehmen Lugitsch ist in den letzten Jahren durch Standorte außerhalb der Steiermark nicht nur produktionstechnisch gewachsen. Mit den Firmen NestEi und DLS Eierlogistik in Nestelbach/Ilz, der Bio-Futtermühle vitakorn in Pöttelsdorf/Burgenland und der Futtermühle Eggendorf in Niederösterreich zählt das Unternehmen mittlerweile 181 Mitarbeiter.

Zum besseren Kennenlernen fand am 13. Mai unter dem Motto „Werk zu Werk“ eine Bus-Tour vom Süden bis in den Osten Österreichs statt. Frühmorgens trafen sich Mitarbeiter aller Standorte bei wolkenlos, sonnigem Wetter im Hof der Futtermühle Gniebing/Feldbach zu einem gemütlichen Frühstück.

Den Start der Werksbesichtigungen übernahmen die Mühlen-Profis Herbert Lugitsch sen. und jun., Roman Romhanyi sowie Eduard Reicht mit persönlich geführten Touren durch das Futtermittelwerk Gniebing, die den frisch gestärkten Gruppen Einblicke in die Abläufe der gesamten Futtermittel-Produktion gaben.

Im Anschluss ging es munter zu Fuß über die Raab in den Geflügelhof, wo für kurze Zeit auch das Verkaufsteam des Geflügel-Frisch-Marktes dazu stieß und sich die Damen aus der Produktion schon auf die Vorstellung ihrer Arbeitsplätze freuten. Dank der guten Organisation konnten die geführten Gruppen nicht nur viel über die tägliche Arbeit erfahren. Es blieb auch noch ein bisschen Zeit für ein lustiges Quiz mit Schätzfragen rund um das Thema Geflügel. Anton Strallegger von der Futtermühle Gniebing freute sich gleich über zwei Preise für seine richtigen Antworten.

Danach ging es mit Bussen weiter zum nächsten, nicht weit entfernten Betrieb, der NestEi und DLS nach Nestelbach/Ilz. Wie viel Spaß alle hatten, konnte man schon an der ausgelassenen Stimmung in den Bussen erkennen und so manch ein steirisch g´sungenes „Stanzl“ hörte man von den hinteren Reihen.

In der NestEi hieß es gut aufpassen, denn am Ende des Rundganges, durchgeführt vom Mag. Karlheiz Uhl, GF der NestEi und Harry Pregartner, Bereichsleiter der DLS Eierlogistik, hieß es für alle ran an die Maschinen und selbst ausprobieren. Als Hahn im Korb fühlte sich Puntigam Ewald vom Steirerhuhn-Fuhrpark am wohlsten. Nach diesem interessanten Ausflug in die Welt rund um´s Ei und einer kurzen Pause mit kleinen Erfrischungen, hieß es Abfahrt Richtung Bio-Futtermühle vitakorn, wo das Team von Peter Binggl unsere hungrige Crew schon mit einem herzhaften Mittags-Snack und einem lehrreichen Programm rund um die Herstellung von Bio-Futtermittel erwartete.

Natürlich verging auch hier die Zeit wie im Flug und so ging es nach knapp 2 Stunden, in denen die Kollegen aus den Standorten bei einem gemütlichen Glaserl die Zeit auch zum Tratschen nutzten, weiter zur vorletzten Station des Tages, der Futtermühle in Eggendorf, der zweiten CornVit Produktionsstätte, neben Gniebing. Kurz ein Erinnerungsfoto bei traumhaftem Wetter, bevor es auch hier wieder eine persönliche Führung durch das Werk gab. Und weil „Lernen“ bekanntlich hungrig macht, folgte als krönender Abschluss des Tages der Besuch des Traditions-Heurigen der Familie Fingerlos in Frohsdorf, die uns vorzüglich mit einem reichhaltig gedeckten Jausen-Buffet und gutem Wein verwöhnte. Besonders beliebt bei allen – der Schwarzwälder-Kirsch-Likörmix vom Chef des Hauses persönlich. An dieser Stelle bedanken wir uns nochmals recht herzlich für die gastfreundliche Bewirtung und die jahrelange Treue als Futtermittel-Kunden.

Für tolle Stimmung im Bus und ein sicheres Nachhause kommen sorgten kein geringerer als unser LKW Fahrer Franz Krenn und sein Chauffeur-Kollege Manfred Leitgeb. Vielen Dank an alle Kollegen, die uns auf den Stopps mit Speis und Trank versorgt und mit einer Führung oder einer praktischen Demonstration ihre Arbeit am jeweiligen Standort veranschaulicht haben. Dies ermöglichte uns einen lustigen, abwechslungs- aber auch sehr lehrreichen Firmenausflug.

FUTTERMÜHLE GNIEBING - WERKSBESICHTIGUNG FÜR MITARBEITER

Die Mitarbeiter der Futtermühle Gniebing erfreuten sich an einer internen Werksführung, die von Bereichsleiter Ing. Franz Knittelfelder und Produktionsleiter Roman Romhanyi durchgeführt wurde. Nicht nur die Büro- und Außendienstmitarbeiter, sondern auch die Fahrer waren herzlich dazu eingeladen. Weiters waren Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. und Herbert Lugitsch sen. mit von der Partie. Schwerpunktmäßig präsentiert wurden die neue Linie III, die der Herstellung des TS-Futters dient und die neue Kommandozentrale. Abgerundet wurde die Werksbesichtigung mit einer gemeinsamen Jause.

MITARBEITER-WORKSHOP 2017

Der neue Kommandoraum wurde bezogen und daraus ergeben sich für die Mitarbeiter im Bereich Produktion zukünftig neue Möglichkeiten, die es zu diskutieren galt. Im Mittelpunkt des diesjährigen Workshops stand vor allem der weitere Ausbau des Team Buildings und der Kommunikation der Mitarbeiter im Werk. Ebenso wurden fachspezifische Optimierungen im Bereich Produktion und Futtermühle diskutiert, viele Ideen der Einzelnen eingebracht und Konzepte zur Umsetzung erarbeitet. Das alles wird weiterhin zu einem tollen Betriebsklima und noch besserer Zusammenarbeit beitragen. Abends in entspannter Atmosphäre ließen Kollegen bei einem gemütlichem „Glaserl“ den arbeitsreichen Tag ausklingen.

Wir gratulieren herzlich zum Landwirtschaftsmeister: Thomas Berger (Vorau) und Patricia Kerschenbauer (Fischbach)

GEPRÜFTE MEISTER/INNEN FÜR DIE STEIRISCHE LANDWIRTSCHAFT

Der MeisterInnenball der LFA und ARGE MeisterInnen Steiermark hat bereits langjährige Tradition und bildet den krönenden Abschluss der Ausbildung. Die offizielle Verleihung der MeisterInnenbriefe wurde im feierlichen Rahmen am 08. April vorgenommen. Die MeisterInnenausbildung ist die höchste Ausbildung für PraktikerInnen in der Land- und Forstwirtschaft.

BUNDESFLECKVIEH-SCHAU MAISHOFEN

Bei der Bundesfleckviehschau in Maishofen präsentierten die österreichischen Fleckviehzüchter vor enorm vielen Besuchern ihre besten und schönsten Fleckviehtiere, die auch im Zuchtprogramm FLECKVIEH AUSTRIA eine große Rolle spielen. Delegationen aus 22 Ländern staunten über die hervorragende Qualität der österreichischen Fleckviehzucht und ehrten die FLECKVIEH AUSTRIA mit ihrem Besuch. Die Preisrichter Dieter Bürger und Johannes Huber aus Deutschland kommentierten in den zwei Tagen 128 Schaukühe in 18 Gruppen. Auch Lugitsch Vertreter Christian Reitbauer und DI Cornelia Sixt waren vor Ort, um die besten Fleckviehtiere Österreichs zu bewundern und mit den Züchtern fachzusimpeln. Wir gratulieren allen Fleckviehzüchtern zu ihren Erfolgen!

FACHTAGUNGEN IN RAUMBERG-GUMPENSTEIN

LUGITSCH MITARBEITER SIND IMMER AM NEUESTEN STAND

Auch heuer waren Lugitsch Mitarbeiter wieder bei der alljährlichen Emissionstagung und der 44. Viehwirtschaftlichen Fachtagung vertreten. Landwirtschaftlich Interessierte aus ganz Österreich erfreuten sich am breiten Themenspektrum. Es wurde viel Aktuelles aus fachlicher und rechtlicher Sicht erläutert. Nicht nur über den Milchmarkt, die Züchtung, den Stoffwechsel, die Umweltwirkungen und die Grundfutterqualitäten wurde rege diskutiert, sondern auch über den Kraftfuttereinsatz, dem in naher Zukunft mehr Augenmerk geschenkt wird. Lugitsch Mitarbeiter nutzten hier die Gelegenheit, sich nicht nur fachlich weiterzubilden, sondern auch ihr Netzwerk weiter auszubauen.

FUTTERMÜHLE EGGENDORF

DA STECKT VIEL NEUES DRIN!

Interview mit Produktionsleiter Thomas Giefing

Schon von Weitem sind die markanten Silotürme der ehemaligen Hofer Futtermühle in Eggendorf zu sehen. Jeder kennt sie, doch nur wenige wissen, dass seit 2012 Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mbH an diesem Standort Futtermittel der Marke CORNVIT nach höchsten Qualitätsstandards produziert. Viele Modernisierungen waren nötig – vor allem im maschinellen und Hygienebereich – um aus der gesamten Anlage eine Produktionsstätte zu entwickeln, die technisch auf modernstem Niveau zukunftsorientiert produziert, Arbeitsplätze sichert und weitere schafft.

Wo „Tierisch gute Futtermittel" entstehen

Lugitsch setzt bei der Futtermittelerzeugung auf höchste Qualität. Jahrzehntelanges Know-how, perfekte Rezepturgestaltung sowie die Verarbeitung auf vollautomatischen, computergesteuerten- und überwachten Produktionsanlagen garantieren beste Futtermittel für Ihr Tier!

Die Mischfutter der Marke CornVit sind das Ergebnis ständiger Weiterentwicklung und intensiver Zusammenarbeit mit Landwirten, Tierärzten sowie nationalen und internationalen Fütterungsexperten. Hergestellt wird CornVit aber nicht nur im Stammwerk in Gniebing sondern auch in der zweiten Produktionsstätte in Eggendorf. Damit schafft Lugitsch auch außerhalb der steirischen Grenzen eine solide Basis für die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Landwirten und garantiert laufende Verfügbarkeit bei Futtermittelbestellungen und eine schnelle, reibungslose Lieferung! Wir waren vor Ort und haben Thomas Giefing, Leiter der Futtermühle Eggendorf, zu einem persönlichen Gespräch getroffen.

Wann und warum wurde aus der Hofer Mühle die Lugitsch Mühle?

Der Standort wurde am 01.02.2012 von der Fa. Fritz Mauthner gekauft! Das Mischfutterwerk wurde von der Fa. Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mbH gepachtet. Der Grund dazu liegt klar auf der Hand. Es galt einen Fuß in den Osten Österreichs zu setzen, um mit unternehmerischem Weitblick und Innovationsgeist die einzigartige Firmenphilosophie über die steirischen Grenzen hinaus zu transportieren.

Was hat sich geändert zur vorigen Produktion?

Die gesamte Anlage wurde komplett optimiert und zwei neue Langzeithygienisierungsanlagen für pelletierte Futtermittel angeschafft. Die Herstellungsprozesse wurden trotz Verbesserung der Hygienemaßnahmen vereinfacht. Mit der AGES (Agentur für Ernährungssicherheit) wurde ein strenger Kontrollplan für Salmonellen erarbeitet und erfolgreich umgesetzt.

Welche Produkte werden angeboten?

Der Standort produziert Alleinfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel für fast alle landwirtschaftlichen Nutztiere. Neben Kaninchen-, Schwein-, Wild-, Schaffutter liegt unser Schwerpunkt im Rinder- und Geflügelbereich!

Was ist neu im Bereich Herstellung, Hygiene und Qualität?

Die Herstellung unserer Produkte erfolgt unter strengsten Qualitätsvorgaben. Die Futtermühle wird laufend – wie auch der Standort Gniebing – in- und externen Kontrollen unterzogen durch Zertifizierungsstellen wie zB. der AMA, Pastus+, Donau Soja und ISO. Die Futtermittel werden aus besten Rohstoffen, vorzugsweise aus Österreich, und unter den vorgegebenen Hygienevorschriften hergestellt, was die hohe Qualität maßgeblich beeinflusst.

Was ist das Besondere an Eggendorf?

Rohstoffseitig hat dieser Standort für unser Unternehmen sehr große Vorteile. Kunden und Landwirten aus der Umgebung wird die Ernte direkt abgekauft. Eine gute Basis, aus dem Rohmaterial qualitativ hochwertige Futtermittel herzustellen! Unsere 15 Mitarbeiter werden regelmäßig fachlich geschult und weitergebildet. So gewährleisten wir, dass jeder weiß was er tut und warum die Hygiene bei der Erzeugung von Futtermittel so einen großen Stellenwert hat!

Welche speziellen Serviceleistungen bietet Ihr Unternehmen landwirtschaftlichen Partnerbetrieben?

Unsere kompetenten Kundenberater können nicht nur im Bereich der Fütterung, sondern auch im Stallbau und bei der Gesunderhaltung der Tiere Auskunft und nutzbare Ratschläge geben. Weiters wird Unterstützung beim Einkauf von Junghennen, BIO Mastküken und BIO Puten angeboten sowie auch über Vermarktungsmöglichkeiten informiert. Wir legen sehr großen Wert auf eine persönliche Rundum-Beratung vor Ort.

Was sind die Ziele für 2017?

Wir werden die perfekten Ressourcen der Futtermühle nutzen und verstärkt Partnerschaften mit unseren regionalen Landwirten im östlichen Raum Österreichs eingehen! Ziel ist es, unsere Geschäftstätigkeiten weiter auszubauen und auch weiterhin die Arbeitsplätze im südlichen Industrieviertel Niederösterreichs sicher zu stellen!

Futtermühle Eggendorf
Kurt-Hofer-Straße 9-13
A 2493 Eggendorf
T: +43 2622 73201-0,
E: eggendorf@h.lugitsch.at
Öffnungszeiten:
Mo – Fr 8.00 – 12.00
13.00 – 16.00 Uhr

Bestellhotline:
T: +43 3152 2222-995
bestellung@h.lugitsch.at

Wichtig ist, den Hitzestress rechtzeitig zu erkennen und vorzubeugen.

HITZESTRESS

WORAUF MUSS IN DER FÜTTERUNG GEACHTET WERDEN?

Der Winter ist vorbei und die Temperaturen steigen wieder merklich an. Das hat zur Folge, dass gerade die leistungsbereiten Kühe vermehrt unter Hitzestress leiden. Wichtig für die Landwirte ist vor allem, den Hitzestress rechtzeitig zu erkennen und vorzubeugen. Die Folgen von Hitzestress sind weitreichend. Neben verringerter Futteraufnahme, daraus resultierendem Milchleistungsverlust, Energiemangel und Fruchtbarkeitsstörungen, kommt es vermehrt zu höheren Zellzahlen in Verbindung mit Euterentzündungen.

Wohlfühltemperatur 4° – 16° C

Bei entsprechend hoher Luftfeuchtigkeit haben die Milchleistungskühe bereits bei 20° C einen leichten Hitzestress. Wenn die Stalltemperatur auf 30° C und mehr ansteigt, leiden die Tiere bereits sichtlich unter der Hitze. Atemfrequenz und die Körpertemperatur steigen, die Tiere stehen vermehrt und schwitzen, um leichter Körperwärme abgeben zu können. Zu beobachten ist, dass sich die Kühe an Orten zusammenstellen, wo viel Frischluft zuströmt. Die optimale Temperatur für Milchkühe liegt zwischen 4° – 16° C.

Ausreichend Wasser

Bei Hitzestress geht nicht nur die Futteraufnahme zurück, sondern auch der Wasserbedarf steigt deutlich an. Als Faustzahl gilt 7 cm Wassertroglänge/Kuh. Die Tränken sollten mit kurzen Wegstrecken erreichbar sein, nicht in Sackgassen liegen und eine ausreichend hohe Durchflussrate von rund 20 Liter/Minute aufweisen. Am wichtigsten jedoch ist, dass die Tränken sauber sind und das Wasser von bester Qualität ist! Die Tränken sollten im Sommer mindestens einmal täglich entleert und gesäubert werden, denn Wasser ist das wichtigste Futtermittel.

Auf Sommerration umstellen

Da unter Hitze leidende Kühe weniger Futter aufnehmen, ist die Qualität des Futters umso entscheidender. Unbedingt vermieden werden sollte die Verfütterung von warmen Silagen. Deshalb die Ration am Futtertisch mehrmals täglich auf deren Temperatur kontrollieren, die Futterreste täglich entfernen und beim Silostock auf ausreichend Vorschub und Hygiene achten. Die Ration sollte auf die geringere Futteraufnahme eingestellt werden, sodass die Tiere ihrer Leistung entsprechend ausreichend Energie und Mineralstoffe aufnehmen können.

Damit gerade im Hochsommer eine leistungsgerechte Ration nicht zu vermehrten Acidosen, verbunden mit einem starken Milchfettrückgang führt, fragen Sie Ihren Lugitsch Fütterungsberater. Er unterstützt Sie gerne bei der optimalen Zusammenstellung Ihrer Sommerration.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Verkaufe **Renault Scenic**, BJ 2011, Diesel, Automatikgetriebe, 110 PS, weiß, 98000 km, Xenon, Navi, Sitzheizung, garagen- und servicegepflegt. € 10.900,-, Tel.: 0676 88922226

Verkaufe **gebr. Dosatron** (Dosierer für Trinkwasserzusätze) um € 170,- und gebr. SKA Futterbahn (Bodenkette), ca. 80 lfm., Tel.: 0664 1826661

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

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

Gebrauchte **Einstreu Legenester** für Handabnahme, Rundtränken, Rohrfutterbahn (ca. 20m), Rundfutterautomaten (Niro) für Ferkel, Vormastautomaten (Niro) für Schweine, Tel.: 0664 2526024

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

Verkaufe eine **LASCO mobile Hackschnitzelheizung** 150 KW, wenig Betriebsstunden. Tel.: 0664 4049059

Fahrbarer Heizcontainer (Ölfeuerung) 250 KW inkl. Heizkreisverteiler und mit 1000lt Öltank. Tel.: 0664 2416871

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

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

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler, Tel.: 0676 88922230

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

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

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
VITAFARM
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 2622 73201-0
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 73401-0
office@nestei.at

www.nestei.at
www.steirerhuhn.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt