Das steirische Journal für Qualitätsbewusstsein. Ausgabe 2/2014 · laufende Nummer 85

# LUGITSCH. JOURNAL

## Ein Sommer voller Gastlichkeit

**Das Steirerhuhn im Restaurant »Zum Schwarzen Kameel«**

Seite 4/5

Steirerhuhn® Das Original

**Sonntagshendl Rezeptwettbewerb**

Seite 8 – 9

**Lugitsch kauft Sojabohnen**

Seite 13

**CornVit: Präsentation bei Rinderschauen**

Seite 15

## Wieder im Sortiment!

Gerade richtig zur Grillzeit - Spieße vom Steirerhuhn. Feinstes Fleisch von Hand verarbeitet, würzig mit Speck, Schinken und Paprika gefüllt - passen die Klassik-Spieße perfekt für jede Grillparty. Natürlich können sie auch in der Pfanne gebraten werden.

***Ab sofort lieferbar!***

Info und Verkauf:
Fritz Rabl, Steirerhuhn-Verkaufsberater
Tel. 0676 88922248

*Spieß vom Steirerhuhn*

Steirerhuhn®
Das Original

www.steirerhuhn.at

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
8330 Feldbach | Gniebing 52 | Tel. 03152/2424-0

LUGITSCH.

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

# Qualität und Regionalität im Mittelpunkt

## Qualität

Immer mehr Köche sind von der Qualität des Steirerhuhns überzeugt. Neben den Fernsehköchen Andi & Alex stellten sich in den vergangenen Wochen auch zahlreiche passionierte Köchinnen an den Herd und kreierten die besten Rezepte für das Sonntagshendl. „Neues Land“ suchte nach dem besten Rezept.

## Event

Steiermark Tourismus lud nach Wien zum Frühlingsfest, hier kochten Christoph Widakowitsch und Wolfgang Gosch großartig auf. Wir nutzten die Gelegenheit, mit unseren Partnern Erfahrungen auszutauschen.

## Gewinner

Strahlende Kinderaugen gab es auch beim diesjährigen Malwettbewerb des Geflügel-Frisch-Marktes. Die Kinder freuten sich über tolle Gewinne – unter anderem über einen Familieneintritt in die Therme Loipersdorf.

## Regionalität

Wenn es um die Herkunft unserer Lebensmittel geht, nehmen wir es ganz genau. Es sollte schon aus der Region sein – und genau diesen, für uns selbstverständlichen Anspruch, haben wir im Rahmen einer Projektarbeit auch den Schülern der 3. Klasse der NMS Feldbach vermittelt. Begeistert waren die Schüler bei der Sache.

## Zertifiziert

Unter der Führung von Ing. Franz Knittelfelder wurden die Futtermühlen Gniebing und Eggendorf sowie die vitakorn in Pöttelsdorf erfolgreich nach ISO 9001:2008 zertifiziert. Dies wäre ohne das tägliche Engagement unserer Mitarbeiter nicht möglich gewesen. Ihnen gebührt ein großes Dankeschön.

Wir wünschen allen unseren Lesern einen schönen Sommer und einen erholsamen – oder aufregenden? – Urlaub!

*Herbert Lugitsch jun.*
*Dieter Lugitsch*

## Inhalt

**4 Zu Gast**
Das Steirerhuhn im »Schwarzen Kameel« in der Wiener Innenstadt

**7 Kochshow**
Andi, Alex und das Steirerhuhn kochten auf

**8 Sonntagshendl**
gefunden – Rezeptwettbewerb ausgewertet

**10 Schülerprojekt**
Regionale Lebensmittel – Schüler informieren sich

**13 Sojabohnen**
Lugitsch bietet Ankauf

**15 CornVit**
Tierisch gute Futtermittel wurden präsentiert

## Impressum

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: Fritzl Willi graphic design
7572 Deutsch Kaltenbrunn, Panoramastraße 37
0680 206 3325, fritzl.willi@bnet.at
Fotos: Günther Linshalm, fotolia
Druck / Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH
8330 Feldbach, Europastraße 42, 03152 23180
www.scharmer.at
Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

# Zum Schwarzen Kameel

*Alles wie immer und doch ganz anders*

## Die reiche Tradition stilvollen Genießens

Im Jahre 1618 erwarb Johan Baptist Cameel das damals schon traditionsreiche Haus und richtete eine Gewürzkrämerei ein. Heiteren Sinnes nannte er sie: »Zum Schwarzen Kameel«.
1901 wurde in der Bognergasse 5 ein neues Haus gebaut und das schwarze Kameel bekam sein heutiges Interieur: edlen Jugendstil. Über 100 Jahre alt sind die Holztäfelungen, die Vitrinen, das Schankarrangement und vor allem das Mobiliar des Restaurants. Ein historisches Kleinod in schönstem Wiener Jugendstil.
Zwei Generationen der Familie Friese bewahren verlässliche Kontinuität und unwiderstehliche Vielfalt. Wie seit jeher ergänzen einander Feinkosthandlung, Buffet und Restaurant auf eine geradezu gefährlich appetitanregende Weise, warten in den drei uralten Kellergeschossen flüssige Schätze auf ihre Genießer.
Jeder Gast im Haus »Zum Schwarzen Kameel« erlebt eine kostbare Welt der Tafelfreuden, wie sie wienerischer nicht sein könnte.
Das Feingefühl zwischen kreativer Küche und einem traditionellen, im klassischen Sinne „wienerischen" Angebot bestimmt die Küche des »Schwarzen Kameels«. Das Küchenteam sorgt für ein Programm, wie es dem Haus entspricht: Wiener und internationale Klassik auf höchstem Niveau. Wer glaubt, ein gebackenes Schnitzel aus dem Kalbsrücken nicht wirklich lukullisch erheben zu können, der hat es hier noch nicht gegessen. Sevgi Hartl, Chef de Cuisine, macht daraus ein zartes, saftiges Mysterium.
Die Karte wechselt monatlich und täg-

Foto: Günther Linshalm

Steirerhuhn® Das Original

## Unser Gewinnspiel

Die Gewinnfrage:

***Worauf hat die Küche im »Schwarzen Kameel« höchsten Anspruch?***

***P . . . . . 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: 03152 2424-10.

***Zu gewinnen gibt es:***

**• 2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Restaurant »Zum Schwarzen Kameel« Tel. 0043 1 533 8125**

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

## Steirische Bio-Steirerhuhn-Brust mit gefüllten Zucchiniblüten und sautierten Eierschwammerln

**Zutaten**
*4 Steirerhuhn-Bruststücke zugeputzt*
*Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch*

**Zubereitung:** Die gewürzte Hühnerbrust wird auf der Hautseite beginnend angebraten, gewendet. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C acht Minuten ziehen lassen.

Falls Hühnerabschnitte vorhanden:
Hühnerabschnitte und Knochen mit Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Rotwein langsam zu einem Fond einkochen. Diesen solange langsam einkochen bis daraus eine dicksämige geschmackvolle Sauce entsteht, diese abschmecken und durch ein feines Sieb seihen.

**Paradeisercreme**
Reife Gartenparadeiser in Olivenöl, Knoblauch, Basilikum anschwitzen, mit Paradeiseressig ablöschen und mit einem Gemüsefond aufgießen, einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

**Gefüllte Zucchiniblüten**
*4 Zucchiniblüten*
*100 g Eierschwammerln, würfelig geschnitten*
*50 g Ricotta*
*1 Dotter*
*1 Schalotte, würfelig geschnitten*
*Petersilie / Salz / Pfeffer*
*1 EL Butter*
*1 EL Brösel*
*1 gepresste Knoblauchzehe*
*10 g Parmesan*

**Zubereitung:** Schwammerln, Schalotten und Knoblauch anschwitzen und auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken. In einen Spritzsack füllen und die Masse vorsichtig in die halbgeöffneten Zucchiniblüten füllen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite vier Minuten anbraten.

**Bon Appetit!**

***Sevgi Hartl, Chef de Cuisine***
***»Zum Schwarzen Kameel«***

© Gustav Assem

© Schwarzes Kameel

lich werden neue Menüs zusätzlich angeboten.
Die Klassiker stehen wie bisher auf der Karte, wurden aber behutsam weiterentwickelt, wirken feiner, eleganter. Dazu kommen Kreationen, die ihrerseits das Zeug zum Klassiker haben, etwa der Rostbraten vom Zander oder die Hühnerbrust vom Steirerhuhn mit Chipollata um geschmortem Chicorée.
„Stammgäste haben es schon festgestellt: Die Küche im ‚Kameel' ist wie immer – nur irgendwie moderner, leichter, raffinierter," meint Sevgi Hartl, Chef de Cuisine. „Daher setzen wir bei der Produktqualität höchste Ansprüche. Beim Steirerhuhn von Lugitsch können wir uns auf Top-Qualität verlassen. Saftiges Fleisch, feste Konsistenz, schöne Farbe – ein steirisches Spitzenprodukt, das außergewöhnlich gut schmeckt."

*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.*

ZUM SCHWARZEN KAMEEL
SEIT 1618 IN WIEN

1010 Wien, Bognergasse 5
Tel: 0043 1 533 8125
info@kameel.at www.kameel.at
Öffnungszeiten im Restaurant:
Montag bis Sonntag von 8:00 bis 24:00
(Küche von 12:00 bis 23:00 Uhr)
Reservierung:
0043 1 533 8125 DW 11 oder DW 12

# Geflügel-Frisch-Markt: Osterhase mit Verspätung

Auch in diesem Jahr rief der Geflügel-Frisch-Markt der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH in Gniebing zu einem Malwettbewerb auf, bei welchem die Kinder ihre Ideen und Gedanken zum Osterfest kreativ umsetzten. Rund 100 begeisterte TeilnehmerInnen aus dem Großraum Feldbach reichten ihre Unikate beim diesjährigen Bewerb ein.

Aus allen eingesandten Zeichnungen wurden fünf Gewinner für ihre Kunstwerke prämiert – Elisa Fasching (Mühldorf), Joy-Vivienne Krivanec (Gniebing), Melanie Mollich (Auersbach), Laura Marie Kahr (Erbersdorf) und Theresa Neuherz (Auersbach) durften sich über einen verspäteten Osterhasen, sowie jeweils einen Gusto-Gutschein-Block des Geflügel-Frisch-Marktes freuen.

Elisa Fasching aus Mühldorf gewann mit ihrem kunstvollen Bild und konnte für sich und ihre Familie einen Tag in der Therme Loipersdorf und einen Gusto-Gutschein-Block sichern. Mit dem Gusto-Gutschein-Block genießen die Gewinner-Familien ein Jahr lang Köstlichkeiten des Geflügel-Frisch-Marktes.

***Die Nachwuchs-Künstler freuen sich über den Gusto-Block und genießen ein Jahr lang Köstlichkeiten des Geflügel-Frisch-Marktes***

Der Geflügel-Frisch-Markt bietet neben der frischen Steirerhuhn-Produktpalette auch ein breit gefächertes Sortiment an regionalen Köstlichkeiten. Gerade recht zur Grillzeit werden von den Damen im Geschäft wieder die gewürzten Stücke vom Steirerhuhn vorbereitet.

# Kochshow mit Andi, Alex & dem Steirerhuhn

*Andi & Alex bekochten auch Herbert jun. und Dieter Lugitsch*

Die ORF-Köche von „Frisch gekocht" Andi & Alex (Alexander Fankhauser und Andreas Wojta) gastierten im Feldbacher Zentrum. Die Köche bekochten mit einer gehörigen Portion Humor ein begeistertes Publikum. Ein viergängiges Menü wurde von Schülern der HLW Feldbach serviert.

Als Hauptgericht wurde ein delikates Brüstchen vom Steirerhuhn auf Frühlingssalat mit Erdbeer-Griesknödeln und Holunder-Joghurtdressing aufgetischt.
Gekocht hat Nico in Paurach, der unter dem Namen „Nico Kulinarikuss" ein Catering betreibt.

## Jetzt gibt es den Steirerhuhn-Spieß auch im Kühlregal!

Feinstes Hühnerfilet vom Steirerhuhn, von Hand verarbeitet, mit Schinken und Paprika gefüllt und mit würzigem Speck ummantelt. Durch die Schnitttechnik und Verarbeitung ist der Steirerhuhn-Spieß auf jedem Teller ein Blickfang. Der Steirerhuhn-Spieß bietet sich herrlich für die abwechslungsreiche Küche an: Man kann den Steirerhuhn-Spieß ganz nach seinem Geschmack würzen und ihn am Grill oder in der Pfanne zubereiten. Beratung und Verkauf: Fritz Rabl, 0676 88922248, E-Mail: rabl@h.lugitsch.at

# Steirisch aufRETTERn

Unter dem Motto „steirisch aufRETTERN" präsentierten Ulli und Hermann Retter beim Slow-Food-Fest ihr neu gestaltetes und erweitertes Seminarhotel am Pöllauberg.
Das Seminarhotel Retter wurde bereits 11 mal als bestes Seminar- und Tagungshotel Österreichs ausgezeichnet. Köstliche Schmankerl aus biozertifizierten, regionalen Lebensmitteln werden im Biorestaurant serviert. Das Restaurant führt seit 20 Jahren die Grüne Haube und wurde vom Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnet.
Retter-Küchenchef Jürgen Archam setzt bei Lebensmitteln auf höchste Qualität. Er kocht mit Steirerhuhn BIO von Lugitsch.

*Retter-Küchenchef Jürgen Archam – ein Steirerhuhn-Fan*

# Steirerhuhn-Sonntagshendl:

Eine delikate Sache war der diesjährige Rezeptwettbewerb von NEUES LAND und Sonntagsblatt, denn gesucht wurde das beste „Steirerhuhn-Sonntagshendl". Zahlreiche schmackhafte Einsendungen von gebratenen bis gebackenen Hendlgerichten wurden von begeisterten KöchInnen eingesandt.
Nach einer ersten Vorauswahl wurden die Rezepte von den Schülerinnen und Lehrerinnen der Fachschule für Land- und Ernährungswissenschaft Haidegg nachgekocht und der Jury zur Verkostung serviert.
Das Jurorenteam (siehe Foto) bestand aus Vertretern der Diözese Graz-Seckau, den Hauptpreissponsoren und NEUES LAND, beurteilt wurde kritisch nach Optik und Geschmack.
Die Preise waren verlockend. Der erste Preis ist ein Gutschein für die Teilnahme an einer NL-Leserreise im Jahr 2015. Der zweite Preis ist ein Wochenend-Urlaub am Bauernhof, der dritte Preis ein Besuch einer Bauernbund-Ortsgruppe im Kuhcafe der Familie Derler in Piregg. Weiters gibt es ein Steirerhuhn-Gourmetdinner für Zwei und zehn Steirerhuhn-Genusskörbe, sowie Jahres-Abos von "Kochen & Küche" zu gewinnen.
Die Rezepte für das Sonntagshendl finden Sie auf www.steirerhuhn.at.
Die stolzen GewinnerInnen: 1. Preis, „Sonntagshendl in der Pfanne": Elisabeth Lercher aus Oberwölz. 2. Preis,

***Ein herzliches Dankeschön an alle Sponsoren für die schönen Preise, an die FS Haidegg – stellvertretend FOL Ingrid Reisner mit ihren Schülerinnen für die Umsetzung des Bewerbes***

## Sonntagshendl in der Pfanne

**Zutaten:**
*1 Steirerhuhn-Brathuhn*
*Salz, Paprika*
*2 EL Olivenöl – 4 dag Butter*
*4 kleine Tomaten (vierteln)*
*2 große Zwiebeln (vierteln)*
*2 Paprika (in Stücke teilen)*
*4 Kartoffeln (schälen und in Stücke schneiden)*
*4 Knoblauchzehen (ganz)*
*Rosmarinzweige*

**Zubereitung:** Steirerhuhn-Brathuhn in Stücke teilen, mit Salz und Paprika einreiben. Eine Pfanne auf den Herd stellen (nicht zu klein), Olivenöl und Butter schmelzen. Alle Gemüsezutaten in die Pfanne geben, dazwischen Hühnerstücke verteilen. Über das Gemüse einen Suppenwürfel streuen und die Rosmarinzweige verteilen. 1 Stunde im Rohr braten und immer wieder mit Suppe aufgießen. Am Schluss Butterflocken darüber verteilen.

Einsenderin: Elisabeth Lercher
8832 Oberwölz, Eselsberg 27

***Die Sieger mit Sponsoren v.l.n.r.: Astrid Lanz (3. Preis), Johann Derler (Kuhcafe); Hermine Prassl (4. Preis), Mag. (FH) Mathias Danner (Steirerhuhn), Mag. Sabine Bacher (Steirisches Raiffeisen Reisebüro), BB-Direktor Franz Tonner, Elisabeth Lercher (1. Preis), Lisbeth Reiter (2. Preis), Astrid Schoberer-Németh (Urlaub am Bauernhof)***

# Gesucht und gefunden!

*Gourmetrunde: Dieter Lugitsch bei der Verkostung der Sonntagshendl-Rezepte in der LFS Haidegg*

*Christine Pscheidt freut sich über ihren Steirerhuhn-Genusskorb*

„Mit Mascarpone und Pilzen gefüllte Hendlbrust": Lisbeth Reiter, Großlobming. 3. Preis, „Knackiger Frühlingshendlsalat": Astrid Lanz, Möderbrugg. 4. Preis, „Italienische Hendlbrüste": Hermine Praßl, Klöch. Über einen Steirerhuhn-Genusskorb freuen sich Angela Krainer, Feldbach, Christine Taucher, Wundschuh, Anna Kratzer, Anger, Hilde Raggam, Mettersdorf, Monika Fettinger, St. Lorenzen, Herma Fuchs, St. Johann/Haide, Karin Maitz, Lödersdorf, Christine Pscheidt, Hart-Purgstall, Heide Weinseiss, Graz, Regina Zöbl, Wildon.

## 18. Steiermark-Frühling in Wien: Das Steirerhuhn war dabei

Foto: © Steiermark Tourismus/Hammerschmid

Bei typischem Aprilwetter fand die Eröffnung des 18. Steiermark-Frühling in Wien statt. Als Partner von Steiermark Tourismus war auch das Steirerhuhn mit von der Partie. Die Edelseer rund um Fritz Kristoferitsch eröffneten gemeinsam mit dem „Steirerhuhn" das viertägige Fest am Rathausplatz. Serviert wurde das „Steirerhuhn" in der Steirer-Alm bei Christoph Widakowitsch und im Dorfwirtshaus bei Wolfgang Gosch. So konnten die begeisterten Gäste auch gleich beste steirische Lebensmittel schmausen und Gusto auf mehr bekommen.

„Uns taugt's hier einfach. Und wenn's um den kulinarischen Genuss geht, darf das Steirerhuhn nicht fehlen. Als Steirer ist es für uns eine gerne wahrgenommene Verpflichtung, mit unserem Steirerhuhn hier dabei zu sein. Zudem haben wir hier in Wien viele Vertriebspartner, das Fest ist für uns ein idealer Treffpunkt. Wir verbinden hier Kulinarik und Geselligkeit", so Dieter Lugitsch zum Fest.

# Schüler starten Projektarbeit über regionale Lebensmittel

Manuel W.
Besuch bei der Futtermühle Lugitsch
9.5.2014
Am 8.5.2014 besuchten ich und die 3a Klasse im Rahmen eines Projektes das Mischfutterwerk der Firma Lugitsch in Gnieding. Dort lernten wir mehr über die Herstellung von Mischfutter. Wir fuhren mit den Autobussen in die verschiedenen Stockwerke und sahen uns alles an. Wir lernten auch, dass es verschiedene Sorten gibt. Als wir ganz oben waren (4.6m) konnten wir die ganze Umgebung sehen. Zum Schluss bekamen wir ein leckeres Grillhendl. Ich fand es war sehr interessant.

Wie wichtig gesunde, abwechslungsreiche Ernährung ist, wissen wir alle. Dass wir dabei Rücksicht auf die Herkunft unserer Lebensmittel nehmen und nach Verfügbarkeit bzw. Saison einkaufen sollen, wissen wir auch.

Die Wertschätzung und den Stellenwert für regionale Lebensmittel hat die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH mit Schülern der Neuen Sportmittelschule Feldbach erarbeitet. In Kleingruppen setzte sich die dritte Klasse mit Themen wie Nutztierhaltung in Österreich, artgerechte Tierfütterung, Transportwege und Klimaentwicklung sowie der steirischen Ernährungspyramide auseinander. Die Ergebnisse ihrer Projektarbeiten präsentierten die Kinder in Gruppen. Die informativen Projektunterlagen für die Schüler wurden von Diätologin Judith Karner erstellt.

Im Zuge des Projektes informierten Ing. Franz Knittelfelder und sein Team über die hochwertige Produktion von Futtermitteln.

Den abschließenden Höhepunkt gibt es zu Beginn des neuen Schuljahres, die Kinder werden im Rahmen des Hauswirtschafts-Unterrichtes gemeinsam mit Judith Karner kochen und feine Gerichte selber zubereiten.

vitakorn®
Futtermittel für Biobetriebe

**vitakorn setzt auf langfristige Partnerschaften mit Biogetreide-Lieferanten.**

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 sein Getreide zu vitakorn: *„Schon mein Vater hat mit vitakorn zusammen gearbeitet. Und auch ich schätze den fairen Umgang miteinander!"*

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

# vitakorn-Mitarbeiter besuchten ungarische Betriebe

Am 17. Mai besuchten die Mitarbeiter von vitakorn auf Einladung der Familie Schindler die beiden Betriebe in Ungarn.
Mit dem Bus ging's von Pöttelsdorf nach Nyalka zum Bio-Schweinezuchtbetrieb. Nach einer ausführlichen Besichtigung der Anlage ging es weiter nach Györsövenyhaz zum Ackerbaubetrieb.
Die über 1000 Hektar Ackerflächen wurden von zwei Pferdekutschen aus besichtigt. Diese großen zusammenhängenden Flächen wirken sehr beeindruckend. Bei gutem Essen ließen wir den Tag in einer typisch ungarischen Csárda ausklingen. Vielen herzlichen Dank der Familie Schindler für die nette Einladung und die perfekte Organisation!

*Peter Binggl*

## Exkursion nach Holland

Am Dienstag, dem 20. Mai startete der Kurztrip nach Holland, um wieder auf dem aktuellsten Stand der Technik zu sein. Roman Romhányi und Marc Lugitsch besuchten eine der größten Messen im Geflügel- und Mischfutterbereich, die VIV in Utrecht.
Das Hauptaugenmerk dieser Messe galt den Neuerungen in der Futtermitteltechnologie. Dabei konnten viele Eindrücke über diverse Novitäten in der Branche gewonnen werden.
Von hochwertigen Analysegeräten, bis zu top modernen Pelletpressen konnten von einer Vielzahl von Anbietern genauestens „inspiziert" werden.
Nach 2 spannenden und informativen Tagen ging es wieder mit interessanten Erkenntnissen zurück in die Heimat.
Abschließend kann bemerkt werden, dass wir im Unternehmen ständig bemüht sind unsere maschinellen Einrichtungen immer auf höchstem Niveau zu halten, das wurde uns auch in den vielen Gesprächen mit Experten an der Messe bestätigt!

*Marc Lugitsch*

# Lugitsch-Kraftfahrer absolvierten Fortbildungskurs

Die Fuhrpark-Mitarbeiter der Futtermühlen Gniebing und Eggendorf absolvierten wieder eine Spitzer Silo-Schulung, um professionell auf dem neuesten Stand zu sein. Schwerpunkt bei dieser Schulung war das korrekte Bedienen der Spitzer-Techniken. In ausführlichen Diskussionen konnten annähernd alle Fragen der Lugitsch-Mitarbeiter durch die Trainer von Spitzer beantwortet werden. Anschließend fand eine praktische Übung statt, wo das Gelernte planmäßig umgesetzt wurde.

## Neu im Team

**Josef Pinter** Ich bin 32 Jahre alt, wohne in Puchberg am Schneeberg und bin seit Feber 2014 bei der Firma Lugitsch in Eggendorf als LKW-Fahrer tätig. Die abwechslungsreiche Arbeit unterwegs und der Kontakt mit den Kunden bereiten mir Freude und Spaß!

**Marco Medek** Als Hygiene-Beauftragter am Standort Eggendorf arbeite ich seit Feber bei Lugitsch. Hauptaufgabe ist die Aufrechterhaltung der Hygiene im Mischfutterwerk und Unterstützung bei der Warenannahme und -ausgabe. Ich freue mich über die gute Teamarbeit mit meinen Kollegen!

**Günter Müllner** Meine neue Herausforderung bei der Firma Lugitsch als Mitarbeiter in der Produktion begann in Frühjahr 2014. In der Zwischenschicht bin ich für die laufende Rohstoffverfügbarkeit und Sondermischungen verantwortlich. Ich freue mich, daß die Zusammenarbeit mit meinen Kollegen perfekt funktioniert!

**Stefan Schanner** Seit März bin ich als LKW-Fahrer im Geflügelhof in Gniebing tätig und für die zeitgerechte Zustellung und Abholung von Geflügel und Eiern verantwortlich. Es ist mein Bestreben, freundlichen Umgang mit den Kunden zu pflegen. Ich bin 35 Jahre jung, lebe in Mühldorf bei Feldbach und freue mich, ein tolles Team zu ergänzen!

Kundenreise zur
**EuroTier** HANNOVER
Weltweit die Leitmesse für Tierhaltungs-Profis

**13. bis 14. November 2014** – Besuch der Eurotier an beiden Tagen
Flug ab/bis Wien, **** Hotel, gemeinsamer Transfer ab/bis Hotel/Messe
Preis pro Person im Einzelzimmer, Basis N/F € **459,00**
Die weltweit führenden Anbieter von Technik für die moderne Tierhaltung werden innovative Lösungen und umfassende Informationen über Neuheiten und Trends im Rahmen der EUROTIER 2014 in Hannover präsentieren

**Wir suchen ab sofort eine/n**
**Mitarbeiter/in**
**für unseren mobilen Grillstand.**
Sie sind für uns an verschiedenen Grill-Standorten bzw. bei Veranstaltungen im Einsatz. Mit Freude grillen Sie unser Steirerhuhn und verkaufen es an Ihre Gäste. Es erwartet Sie eine Anstellung als fallweise Beschäftigter. Sie sind überwiegend am Wochenende in der Südoststeiermark unterwegs. Führerschein C ist notwendig. Sie sind flexibel und engagiert und wollen mit einem erstklassigen Produkt arbeiten, dann bewerben Sie sich schriftlich bei Horst Ruckenstuhl unter ruckenstuhl@h.lugitsch.at

Steirerhuhn® Das Original

LUGITSCH.
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH – www.steirerhuhn.at
A-8330 Feldbach, Gniebing 52, Tel. +43 3152 2424-0

## Qualitätsmanagement Futtermühlen

# Zertifizierungen erfolgreich durchgeführt

Die Produktionsstandorte Gniebing und Eggendorf der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH sowie in der vitakorn Biofuttermühle in Pöttelsdorf wurden erfolgreich nach ISO 9001 : 2008 zertifiziert. Ebenso wurden die Audits nach Pastus+ und AMA Gütesiegel, sowie „Donausoja", „Ohne Gentechnik" und Bio erfolgreich im Frühjahr durchgeführt. Somit wird bestätigt, dass ein funktionierendes QM System in den Futtermühlen installiert ist.

Ing. Franz Knittelfelder, Bereichsleiter Futtermühlen und Qualitätsmanager: „Ich bin besonders stolz, dass wir diese Audits reibungslos und planmäßig durchführen konnten. Besonders das Engagement und die gute Vorbereitung meiner Kollegen möchte ich hervorheben. Die Firmenphilosophie hinsichtlich der Produktionsstandards und Produktqualität wird bei uns Tag für Tag aufs Neue umgesetzt. Ein herzliches Danke dafür!"

***Ing. Franz Knittelfelder, Bereichsleiter Futtermühlen und Qualitätsmanager***

# Donau Sojabohnen Ankauf

***Ing. Daniel Lafer, Tel. 03152/2222-37***

***Bettina Gasper, Tel. 03152/2222-22***

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- und 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
Wir freuen uns auf eine weiterhin angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit!

LUGITSCH.
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
Geflügelhof - Futtermühle
8330 Feldbach, Tel. 03152/2222-0
www.h.lugitsch.at

# vitafarm Pultdach – ideal für artgerechte Tierhaltung

## Flohmarkt

### Zu verkaufen:

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

**Traktor AGRO Plus 77**; 0664 1607372

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

**Gebrauchte Stalleinrichtung** für ca 2.000 Legehennen 0664 1646675

**Rundtränker, Handfutterbecher,** Silos ohne Gosse, Mischanlage, Körnergeblässe, Getreideschnecke; 0650 4419555

**Komplette Einrichtung** mit Automaticeinstreunest, Lattenrost, Futteranlage mit Silo und Nippeltränke für 2.800 Legehennen. 04357 3095

**Moba-Tischsortiermaschine** ohne Stempler; 0676 88922230

**Hatschery Farmpacker PSPZ 30 150 R**, Bj 2005; 0676 83776004

**Söllradl Einstreunester** auf Füßen inkl. Anflugroste, Bj. 2008, 2 Stk. á 54 m lang, 0676 88922230

**Toyota Gabelstapler**, Type: 42-6FGF18, Bj. 1998, Gewicht: 2.940 kg, Hubhöhe: 3 m, Hublast: 1700 kg, Betriebsstunden: ca. 18.400, inkl. Seitenschieber, Preis: € 3.500,–; 0676 88922420

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

**Abfuhrband für Farmpacker**. Gesamtlänge 1.83 m, Bj. 2012, € 400,–. 0664 4518593

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

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

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

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

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

**Automatische U-Profil Kettenfütterung** für 1.200 Legehennen. 0676 88922230

**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: Walter Iber, 0676 88922230

**Zweireihige Staalkat Sortiermaschine** inkl. Dossierer, 0676 88922230

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

**Holzlattenroste**, 0664 7892859

**Zweireihige Moba-Sortiermaschine** mit/ohne Dosierer. 0676 88922230

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

**Gebrauchte Putenrundtränken** sehr günstig! 0664 7874383

**Maisspindeleinstreu** für Hühner zu verkaufen. Anfragen bitte an Voller Reinhold, 0664 2345256

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

**Gebrauchte Stalleinrichtung** für Putenmast. 0664 1366390

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

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

Klein und fein ist der bewährte „vitafarm Pultdach", mit 32 m² die Einsteigerlösung für kleine Produzenten. Der kleine Stall bietet beste Voraussetzungen für die Haltung von Geflügel in Kleinherden, sowohl in der biologischen als auch in der konventionellen Haltung. Wechselnde Ausläufe werden durch einfaches Verziehen des Stalls ermöglicht. Das vitafarm Pultdach Grundmodell mit 32 m² Grundfläche ist bereits ab € 18.900,– inkl. MwSt. erhältlich. Beratung und Verkauf: Walter Iber, Telefon +43 676 888922230, eMail: iber@h.lugitsch.at

## Christian Reitbauer im Hafen der Ehe angekommen

Unser CornVit-Berater Christian Reitbauer hat seine Katharina geheiratet. In familiärer Runde wurde ein rauschendes Fest gefeiert. „Für uns eine Hochzeit, bei der man das Gespür hatte, dass sich hier zwei Menschen gefunden haben, wo es wirklich passt," sind sich seine Kollegen Walter Iber und Karl Fink einig. Familie Lugitsch und die Kollegen wünschen dem Paar für den weiteren gemeinsamen Lebensweg alles Gute!

Mit dem ersten Meistertitel im Oststeirercup gelang der mit Abstand größte sportliche Erfolg in der Vereinsgeschichte des USFC Gniebing.

Die Mitglieder des USFC Gniebing danken der Firma Herbert Lugitsch u. Söhne GmbH für die langjährige Unterstützung des Vereines.

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

# Rinderschau Warth
# Weststeirische Rinderschau

***Friedrich Döller mit seiner Kuh Starline, welche den Eutersieg bei den Holstein Kühen holen konnte***

Unsere CornVit-Berater Christian Reitbauer und Gregor Fröhlich besuchten gemeinsam mit Ing. Daniel Lafer, Spartenleiter Rind, zwei renommierte Rinderschauen in der Steiermark und Niederösterreich.

Der Winkelhof von Familie Schrottner in Dobl war Schauplatz der diesjährigen Weststeirischen Rinderschau. Die Rinderzüchter von 15 Viehzuchtgenossenschaften aus vier Bezirken präsentierten Spitzengenetik. Der Championtitel der Mittel- und Altklasse-Kühe ging an den Betrieb Schrottner, die damit die sehr gelungene Veranstaltung in ihrem eigenen Betrieb krönten.

Den Weltmilchtag nahm sich die LFS Warth für die Gebietsrinderschau zum Anlass. Züchter aus den Rinderzuchtverbänden Buckelige Welt, Neunkirchen/Gloggnitz, Aspang und Kirchschlag Viehzuchtvereinen stellten 60 ihrer besten Kühe zur Schau und Jungzüchter präsentierten ihre Tiere bei einer eindrucksvollen Vorführung. Und es gab auch gleich doppelten Grund zum Feiern – die LFS Warth feierte ihr 60-Jahr-Jubiläum.

Erstmals präsentierte sich auch die Fa. Lugitsch mit „CornVit. Tierisch gute Futtermittel“ bei diesen Veranstaltungen. „Vielen interessierten Rinderbauern konnten wir unser hoch qualitatives CornVit-Futtermittel Programm für Rinder vorstellen,“ zeigte sich Verkaufsberater Gregor Fröhlich von den gelungenen Veranstaltungen begeistert.

***„Bibiane“, die leistungsstärkste Kuh in der Steiermark, erreichte mit nur 3 Laktationen bereits eine Lebensleistung von 50.330 Kilo Milch. Die Tiere am Betrieb Wetzelhütter in Fischbach werden ausschließlich mit CornVit Rinderfutter ernährt***

## Neuer CornVit Berater

**Erwin Breuer**
aus Seckau ist neuer CornVit Verkaufsberater im Murtal.
Der Umgang mit Rindern lag mir schon immer, deshalb freut es mich, dass ich als CornVit Verkaufsberater diesen weiter intensivieren kann.
Viele Rinderbauern kennen mich bereits als selbständigen Besamungstechniker im Raum Knittelfeld. Von den Produkten und dem Service rund um CornVit konnte ich mich bereits am eigenen Betrieb überzeugen.
Gerne berate ich auch Sie persönlich, Sie erreichen mich unter 0676 88922641.

Foto: Edith Ertl

Österreichische Post AG, Info.Mail Entgelt bezahlt