LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 1/2016 • laufende Nummer 92

FRISCHER GEHT´S NICHT
GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT

AD LIBIDUM FÜTTERUNG
Über den Einfluss der Fütterung von Kälbern in den ersten Lebenswochen auf das spätere Leistungsvermögen

REX-SEI
Hier fühlt sich das Schwein sauwohl

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn® Bio

Steiermark

www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Würstl vom Steirerhuhn Bio

Feinstes Fleisch von Hand verarbeitet, fein gewürzt und sorgfältig verarbeitet. *Frankfurter, Bratwürstl oder Käsekrainer* - perfekt für Ihr Grillfest.

Infos und Verkauf:
Fritz Rabl, Steirerhuhn Verkaufsberater
T: +43 676 889 222 48

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

Die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH zeichnet sich durch ständige Modernisierung und konsequente Produktinnovationen aus. Transparenz, Nachhaltigkeit und gleichzeitiger Fortschritt werden im Unternehmen gelebt und sichern Arbeitsplätze in der Region.

INHALT

| FRISCHER GEHT´S NICHT 4
Geflügel-Frisch-Markt

| KOKOTO 8
Grundnahrungsmittel für Pflanzen

| AD LIBIDUM FÜTTERUNG 10
von Kälbern

| REX-SEI 12
Schweinehaltung

| FLOHMARKT 15
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Frühling rückt in riesigen Schritten näher, erste Sonnenstrahlen geben unserer Erde wieder Kraft und wir freuen uns alle auf ein beflügelndes und wachsendes Geschäftsjahr voller fruchtbarer Ideen und abwechslungsreicher Gespräche mit Partnern und Lieferanten.

Mit dem Frühling erwachen auch unsere neuen Projekte – besonders stolz sind wir auf die Entwicklung und Einführung unseres CornVit TS Thermostruktur. Das hygienisch optimierte Futtermittel wurde von uns speziell für Elterntiere entwickelt. Die hydrothermische Aufbereitung stellt sicher, dass das Futtermittel frei von Bakterien ist und den höchsten hygienischen Ansprüchen gerecht wird.

Mit neuen Kreationen vom Steirerhuhn-Bio können wir rechtzeitig zum Start der Grillsaison aufwarten. Mit Bio-Hühner-Würstln wollen wir gesundheitsbewusste Konsumenten überzeugen. Die schmackhaften Bio-Frankfurter sind neben den Bio-Bratwürstl und den Bio-Käsekrainern ein echter Verkaufsrenner in unserem Geflügel-Frisch-Markt und eignen sich perfekt für die ersten Grillfeiern im Frühling.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen der nächsten Seiten und freuen uns auf einen wunderbaren Frühling mit zahlreichen Sonnenstunden!

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: Werbeagentur Schlögl + Schlögl GmbH, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Fotolia, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

FRISCHER GEHT´S NICHT

GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT

Bei Lugitsch weiß man ganz genau, was auf den Tisch kommt. Denn seit über 100 Jahren widmet sich das Familienunternehmen seiner Passion – der Geflügel- und Futtermittelproduktion. Das Steirerhuhn bekommt nur das beste Futter aus der eigenen Mühle. Lugitsch ist das einzige Unternehmen in Österreich, welches in einem solchen Wertschöpfungskreislauf arbeitet. Das schmeckt man. Im Geflügel-Frisch-Markt sind das Steirerhuhn und regionale Köstlichkeiten erhältlich – Top Beratung inklusive.

Die umfangreiche Auswahl an regionalen Spezialitäten und die individuelle Betreuung machen den Geflügel-Frisch-Markt zu einem besonderen Einkaufserlebnis im steirischen Vulkanland.

V.l.n.r.: Mag. (FH) Mathias Danner, Sylvia Koren, Claudia Reichmann und Anna Lang und Dieter Lugitsch

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Warengutscheine des Geflügel-Frisch-Markt
jeweils im Wert von € 100,00

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 30.4.2016

Wo erhalten Sie das Steirerhuhn frisch in Bedienung?

G . . . . . - F . . . . . - M . . . .

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: +43 (0) 3152 2424-10.

Der Geflügel-Frisch-Markt ist das Kompetenzzentrum für Geflügel in der Genussregion des Steirischen Vulkanlandes und hat sich als regionaler Nahversorger bestens etabliert. Die fachkundige Beratung sowie die wertvollen Tipps unserer Damen im Geschäft werden von Kunden und der regionalen Gastronomie gerne angenommen.

Besonders geschätzt wird die individuelle Bearbeitung der Kundenwünsche wie z.B. Zerlegen ganzer Hendl fürs Backhendl, das Filetieren, das Würzen von Produkten oder das Füllen ausgelöster Geflügelteile. Unsere Produktchampions wie der Steirerhuhn-Leberknödel, die feine Leberpastete vom Steirerhuhn sowie die Steirerhuhn-Spieße finden im Geschäft genauso starken Anklang wie unsere neuesten Produke, unsere Steirerhuhn Bio Frankfurter, Bratwürstl und Käsekrainer.

Angeboten wird hier aber nicht nur das Steirerhuhn Klassik und Steirerhuhn Bio in bester Qualität, sondern auch Frischeier aus Boden-, Freiland und biologischer Freilandhaltung. Puten von Pöttelsdorfer findet man hier neben Feinheiten aus der Genussregion des steirischen Vulkanlandes. Vulcano-Spezialitäten sind ebenso im Angebot wie Steirisches Kürbiskernöl von Lugitsch, hausgemachte Nudeln von Bischof und Krenn, Getreide und Mehle von Lugitsch und Schafler, Säfte und Marmeladen von Christandl, Fink`s Delikatessen, Honig von Rauch, Schokolade von Zotter, Brot von Hummel, Gölles Essigspezialitäten, Bio Aroniasaft vom Karner sowie Mariazeller Magenlikör. Neu im Angebot ist frisches Gemüse der Saison von Bauern aus der Region.

DAS STEIRERHUHN IM TV

— 10712147 —

Die AMA startete Mitte November 2015 mit ihrer neuen, produktübergreifenden Gütesiegel-Kampagne unter dem Slogan „Unsere Sorgfalt. Unser Siegel“ im österreichischen Fernsehen. Im Mittelpunkt der Werbespots stehen die besondere Güte, die Sorgfalt der Erzeuger und die engmaschigen Qualitätskontrollen bei der Produktion von Lebensmittel. Aus diesem Grund freut es uns besonders, dass unser Geflügelhof dafür ausgesucht wurde, Menschen in ihrer täglichen Arbeit mit Lebensmitteln zu zeigen.

Unsere sympathische Produktionsleiterin Elfi Rubak können Sie noch bis Juni 2016 in der AMA Werbung mit Ihrem Spruch „…… und wo das Hendl verpackt wird“ sehen.

LUGITSCH FEIERT

EIN ERFOLGREICHES JAHR MIT ALLEN MITARBEITERN

Gemeinsam mit allen Mitarbeitern der Unternehmensgruppe feierten die Familien Lugitsch das erfolgreiche Wirtschaftsjahr 2015. In den Kompetenzbereichen FARM | FEED | FOOD konnten die Umsätze gesteigert werden. Henriette erobert sukzessive den Junghennen-Markt, rund ein Drittel der Junghennen stammen aus biologischer Aufzucht. Mit Jahreswechsel werden auch die männlichen Tiere großgezogen. Im Bereich der Biohaltung ist eine enorme Nachfrage nach unseren Steirerkücken und nach Bioputen zu verzeichnen.

Die Produktionsmengen der Mischfutter wurden deutlich gesteigert. Durch die Inbetriebnahme einer neuen Produktionslinie am Standort Gniebing und technische Investitionen am Standort Eggendorf ist die laufende Produktion und vor allem gleich bleibende Qualität der Futtermittel gewährleistet. Die konsequente Strategie und das klare Bekenntnis zur Produktion von hochwertigen Lebensmitteln wird durch den gesteigerten Umsatz des Geflügelhofes abermals bestätigt. Mit der Umstellung auf die händische Zerlegung und die laufenden Produktinnovationen konnte man für Steirerhuhn neue Absatzmärkte erschließen. Neu im Regal sind die Bio-Würstl in den Varianten Frankfurter, Bratwurst und Käsekrainer.

Mit Ing. Friedrich Riedl, Verkaufsleiter der Futtermühle Eggendorf, ging eine „Institution in der Futtermittelberatung“ in Pension. Durch sein Engagement bei der Übernahme der Futtermühle Eggendorf (ehem. Hofer-Futter) trug Fritz Riedl wesentlich zu einer reibungslosen Zusammenführung der beiden Standorte bei. Durch seinen persönlichen Einsatz konnten viele Schritte abglichen und zusammengeführt werden. Wir wünschen ihm einen „aktiven Unruhestand“ und viel Zeit mit seiner Familie.

IM PORTRAIT

LISA FESSL
QUALITÄTSMANAGEMENT

Mit Jänner 2016 übernahm Lisa Maria Fessl BSc die Agenden des Qualitätsmanagements im Geflügelhof Lugitsch. Lisa Maria Fessl ist seit Dezember 2014 im Unternehmen und studierte an der TU und KF Universität Graz Molekularbiologie. Im letzten Jahr absolvierte Fessl die Ausbildung zum IFS Manager und wickelte mit Horst Ruckenstuhl die Audits des Geflügelhofes ab.

NEUE MITARBEITERIN
SUSANNE WINTER

„Seit Dezember 2015 bin ich im Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mbH tätig. Zu meinem Aufgabengebiet gehören der Verkauf von Futtermitteln an der Kassa, die Unterstützung bei der Bestellannahme sowie weitere Aufgaben im Bereich der Verwaltung. Der Empfang von Gästen zählt ebenfalls zu meinen Aufgaben. Ich freue mich Sie persönlich am Empfang der Futtermühle Gniebing begrüßen zu dürfen."

HERZLICHE GRATULATION
LUKAS GROSS

Ganz herzlich möchten wir unserem Außendienstmitarbeiter Lukas Groß zur bestandenen Facharbeiterprüfung der Geflügelwirtschaft gratulieren. Der Intensivkurs zum Thema Geflügelhaltung überzeugte neben umfangreichen Fachvorträgen durch zahlreiche praktische Tipps und Tricks. Lukas Groß wird sein gesammeltes Wissen nun bestmöglich in seine Tätigkeit und im Kundenkontakt im Raum Südsteiermark einbringen.

DIREKTER DRAHT

EINFACH SCHNELL BESTELLEN

T: +43 3152 2222-995

M: bestellung@h.lugitsch.at

ZENTRALE BESTELLANNAHME
FUTTERMÜHLEN LUGITSCH

Christian Zotter, Manuela Plaschg und Michael Lafer nehmen gerne ihre Bestellungen entgegen.

Kokoto:
100% BIODÜNGER
Info/Händlernetz auf www.kokoto.at

WIRKUNG
Als Startgabe und in Folgegaben verbessert Kokoto die Frucht und wirkt gegen die Bodenversauerung; reduziert den Austrag von lebenswichtigen Mineralisierungen.

DÜNGERBEDARF
Das wissenschaftliche Service gibt auf schriftliche Anfrage Auskunft über den notwendigen Kokoto-Düngerbedarf bezogen auf Standort, die spezifische Anbauform und die Stickstoffrückführung im Wirtschaftskreislauf.

REINHEITSGEBOT
Kokoto ist die Überlegenheit durch Wahrung des biologischen Reinheitsgebotes, verbunden mit hygienisch abgesicherter Herstellung. Natürlicher Dünger gibt Sicherheit durch chemische und mikrobiologische Chargenprüfung.

VOLLDÜNGUNG
Kokoto gibt den Pflanzen den notwendigen Stickstoff in Verbindung mit anderen natürlichen Stoffen einer Volldüngung - so wie Guano.

Kokoto enthält keine Stabilisatoren / Desinfektionsmittel / Emulgatoren / Antibiotika
Kokoto ist unbedenklich für Haustiere.
Granulat und Sticks im Handel erhältlich.

KOKOTO

DAS GRUNDNAHRUNGSMITTEL FÜR PFLANZEN

Vor über 33 Jahren hat Johannes Zarfl den Nebenerwerbsbetrieb im Lavanttal von seinem Vater übernommen. Man legte schon immer viel Wert darauf, dass die Produkte bio sind und alles ohne Chemie vonstatten geht. Im Jahr 2000 erfolgte die Einstallung von 2.000 Bio-Puten. Jahre später schuf Familie Zarfl Stallungen für 9.600 Bio-Hühner.

Durch all den Fleiß und die Bemühungen gelang es, einen der größten Biohühnerbetriebe in Österreich zu schaffen. Tochter Melanie ist eine der jüngsten Meisterin in der Geflügelwirtschaft und bewirtschaftet mit Leidenschaft einen Teil des Betriebes.
Die Idee zum innovativen Projekt ‚Kokoto' kam Johannes Zarfl vor einem Jahr, als er abends zusammen mit seiner Frau ein Glas Wein trank und sie den Sonnenuntergang auf ihrer Terrasse betrachteten. Mit diesem einzigartigen Produkt wollen sie jedem ihr schönes Paradies, in dem sie leben, weiter vermitteln.

Kokoto ist frei von jeglichen Medikamenten, keine Spur von Antibiotika und natürlich wird das gute eigene Quellwasser benutzt. Dieses tolle Produkt eignet sich für alle Pflanzen, die nur mit dem besten Dünger behandelt werden sollten.

TIERHALTUNGSTAGE

ENTWICKLUNGEN IN DER GEFLÜGELHALTUNG

Die Tierhaltungstage der Landwirtschaftskammer Burgenland konnten sich als Weiterbildungsschwerpunkt für Nutztierhalter etablieren. Drei Tage wurden den Hauptproduktionsrichtungen Rind, Schwein und Geflügel gewidmet, am vierten Tag wurde das Thema Farmwildhaltung behandelt. Rund 300 Teilnehmer nahmen an der Veranstaltungsreihe teil.

Im Kreis der Geflügelhalter wurden in Marz aktuelle Entwicklungen in der Geflügelwirtschaft vorgestellt. Das Projekt Tierwohl (Deutschland) wurde von Joachim Holz aus der Firma Kartzfehn vorgestellt. Die Geflügelfachtierärztin Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan zeigte neue Herausforderungen in der Putenmast aus veterinärfachlicher Sicht auf und überraschte mit vielen interessanten Fakten. Über die richtige Interpretation von Schlachtbefunden im Zusammenhang mit der Herdengesundheit berichtete Dr. Beatrice Grafl (Vet.Med.Uni Wien). Alternativen in der biologischen Geflügelhaltung und deren zukünftige Marktchancen zeigte Lugitsch-Verkaufsberater Karl Fink sehr umfassend und unter regem Interesse auf.

BIOFACH

PARTNER-PRODUKTE UND ANGEBOTE FÜR GASTRONOMIE

Auch in diesem Jahr war der Besuch der größten, europäischen Bio-Lebensmittel-Messe ein absolutes Highlight für Verkaufsberater Walter Iber. Die Weltleitmesse fand wieder in Nürnberg statt. Im Zuge der BIOFACH traf sich Walter Iber wieder mit Partnern und Lieferanten zum Erfahrungsaustausch.

„Etwa ein Viertel des gesamten Lebensmittelumsatzes wird in Österreich außerhalb der eigenen vier Wände erwirtschaftet, mit steigender Tendenz. Daher gewinnt dieser Bereich immer mehr an Bedeutung. Regionale Bio-Qualität ist überaus beliebt und ein starkes Argument, damit Gastronomen neue Gäste erschließen können“, stellt Agnes Überegger, Projektmanagerin bei BIO AUSTRIA Marketing GmbH, die Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung heraus.

AD LIBITUM FÜTTERUNG

WAS IST BEI DER ANSÄUERUNG ZU BEACHTEN?

Über den Einfluss der Fütterung von Kälbern in den ersten Lebenswochen auf das spätere Leistungsvermögen und die Gesundheit wurde in den letzten Jahren häufig diskutiert. So kommt es, dass die Ad libitum Fütterung mittlerweile bei Kälbern weit verbreitet ist.

Bei der Ad libitum Fütterung geht es darum, den Kälbern in den ersten 2-3 Lebenswochen uneingeschränkt Milch zur Verfügung zu stellen. Diese Milch ist kalt und im Optimalfall mit einer Säure angereichert. Empfohlen wird, die Milch nach dem Melken anzusäuern, denn dadurch wird die Vermehrung von Keimen und vor allem von Kolibakterien, die über kleinste Kotpartikel in die Milch gelangen können, gehemmt. Die Milch sollte auf einen pH-Wert von 5,5 angesäuert werden. Ist der pH-Wert tiefer, leidet die Schmackhaftigkeit darunter.

WIE WIRD ANGESÄUERT?

Die Kälbermilch sollte vor dem Ansäuern leicht abgekühlt sein, da die kuhwarme Milch in Verbindung mit der Säure leichter ausflockt. Um ein Ausflocken vollständig zu vermeiden sollte die maximal 25° C warme Milch auf die Säure geschüttet werden. Flockt die Milch auch unter diesen Umständen aus, ist es empfehlenswert, die Säure mit einem Schuss Wasser zu verdünnen oder eine andere Säure zu wählen.

Milch wird bekannterweise von selbst sauer. Allerdings schützt diese natürliche Säure nur in geringem Maß vor der Keimvermehrung. Das Ansäuern mit Joghurt oder Milchsäure schützt nicht ausreichend. Vor allem auf Betrieben mit hoher Keimbelastung sollte die natürliche Ansäuerung nicht die Methode der Wahl sein.

Die handelsüblichste Säure zum Ansäuern der Kälbertränke ist die Ameisensäure. Diese ist aufgrund ihrer Aggressivität allerdings nicht zu empfehlen. Die Säure ist stark ätzend und muss vorab mit großen Wassermengen gestreckt werden, um die Dosierung überhaupt zu ermöglichen. Fehler in der Dosierung können sich hier drastisch auswirken.
Am Besten für die Ansäuerung der Kälbermilch geeignet ist eine gemischte Säure (z.B.: Ameisensäure + Propionsäure + Lignosulfonsäure). Diese ist weniger aggressiv, muss vorher nicht mit Wasser verdünnt werden und lässt die Milch nicht so leicht ausflocken.
Wurde die Ansäuerung richtig gemacht, steht den zahlreichen Vorteilen der Ad libitum Fütterung nichts im Weg. Hier noch einmal die wichtigsten Punkte, die eine erfolgreiche Ad libitum Fütterung auszeichnen:

- 24 Stunden täglich Milch im Nuckeleimer
- ausschließlich abgekühlte Milch verfüttern
- Säure vor der Milch in den Eimer
- maximal die ersten 3 Lebenswochen Ad libitum anbieten
- Milch nicht mit Wasser strecken
- Milch auch bei Durchfall weiter anbieten

Ihr Lugitsch Fütterungsberater berät Sie gerne bei der Umsetzung der Ad libitum Fütterung, um die Gesundheit und die Leistungsbereitschaft Ihrer Kälber zu verbessern.

DI Cornelia Sixt

ARGE MILCH

IMMER AM NEUESTEN STAND

Die Arbeitskreise aus Niederösterreich Süd besuchten die vitakorn Bio Futtermühle in Pöttelsdorf.

Neben einer ausführlichen und interessanten Werksführung durch Herbert Lugitsch jun. hatten alle Teilnehmer die Möglichkeit die Bio-Ölpresse, welche vom Betriebsleiter des Standortes Peter Binggl vorgestellt wurde, zu besichtigen.

Besonderes rege diskutiert wurde das hochwertige CornVit Rinderfutter. Vordergründig galt es zu vermitteln, auf welche Unterschiede die Züchter beim Kraftfutterkauf achten sollen. Dabei wurde erfolgreich aufgezeigt, dass mit Hilfe des richtigen Kraftfutters der Betriebserfolg gesteigert werden kann.

Dr. Isabella Prunner referierte zum Thema „Stoffwechselerkrankungen erkennen und vorbeugen". Der erfahrenen Tierärztin ist es besonders wichtig, dass Stoffwechselerkrankungen prophylaktisch entgegengewirkt wird.

Gregor Fröhlich

RINDERFACHTAGUNG

HATZENDORF

„Die Vorträge bei der diesjährigen und mehr als gut besuchten Rinderfachtagung in Hatzendorf waren für mich als Verkaufs- und Produktionsberater besonders interessant und vor allen Dingen brandaktuell. Die Stimmung unter den Milchbauern konnte ich als nach wie vor angespannt wahrnehmen. Ing. Reinhard Pfleger (Rinderzucht Stmk.) präsentierte uns zahlreiche neue Informationen rund um das Thema der Zucht. Tierarzt Dr. Windisch referierte über die hochsensiblen Themen der Blauzungenerkrankung und des Schmallenbergvirus-Infekts. Besonders rege diskutiert wurde der Vortrag von Prof. Dr. Katrin Mahlkow-Nerge – sie brachte neue Erkenntnisse der Trockensteh- und Transitphase mit nach Hatzendorf .

Besonders positiv fiel mir die Betriebsvorstellung von Landwirtschaftsmeister Josef Trinkl aus Bad Blumau auf, der unterstrich, wie wichtig die Strukturversorgung in der Stiermast ist. Rückblickend war die Veranstaltung absolut gelungen! Ich freue mich auf die nächste Rinderfachtagung."

Christian Reitbauer

REX-SEI

HIER FÜHLT SICH DAS SCHWEIN SAUWOHL

Neue, gemeinsame Wege beschreiten Wolfgang Seidler (St. Stefan ob Stainz) und Franz Rexeis (Frauental an der Laßnitz). Wolfgang Seidler, seines Zeichens Fleischhauer in zweiter Generation setzt auf qualitätsvolles Fleisch und hat die Qualitätskontrolle auch gleich gerne selber in der Hand. Kurz, er weiß bei welchem Bauern seine Tiere aufwachsen und kommt zur Kontrolle gleich persönlich auf den Hof. Franz Rexeis ist Bauer aus Leidenschaft, am Bauernhof groß geworden ist ihm die artgerechte naturnahe Tierhaltung wichtig.

Am Wirtshaustisch haben sich die zwei Herren getroffen, sind ins Gespräch gekommen und haben gleich Pläne geschmiedet. Ende letzten Jahres sind bereits die ersten Ferkel auf den Hof von Franz Rexeis gezogen. Ein großzügiges Stallabteil bietet jedem Tier rund den dreifachen Platz als gesetzlich vorgeschrieben, weiters kommen der Freibereich vor dem Stall sowie der ungehinderte Auslauf auf die Wiesen rundum dazu. Franz Rexeis hat die ehemaligen Pferdestallungen umgebaut und bietet nun in vier Stallungen jeweils rund 100 Tieren Platz, Auslauf inklusive.
Kommen die Jungtiere auf den Hof erwartet sie eine Einstreu aus frischem Stroh, so hoch, dass sie darin Verstecken spielen könnten. Gefüttert wird mit bestem Mischfutter von Lugitsch, gutem Heu und temperiertem Wasser. Durch die offene Herdenhaltung sind die Tiere ausgeglichen und ganz ihrem Wesen entsprechend neugierig.

„Die artgerechte Herdenhaltung mit Auslauf, die ausgewogene Fütterung und der schonende Ablauf rund um die Schlachtung sind mir sehr wichtig. Diese Faktoren haben große Auswirkung auf die Fleischqualität. Als Fleischhauer erkenne ich den Unterschied schon bei der Verarbeitung. Beim Kochen merkt man's und vor allem schmeckt man's!“ Wolfgang Seidler weiß wovon er redet. Neben der Fleischerei betreibt er noch ein Gasthaus und einen Imbissstand am Grazer Hauptplatz. Gekauft wird überwiegend von Privatkunden, gewerbliche Kunden schauen mehr auf den Preis als auf die

Wolfgang Seidler und Franz Rexeis sind stolz auf Seppl, das Haus- und Hofschwein – seit der ersten Stunde der Schweinehaltung am Hof.

Qualität, meint Seidler. Über seine zufriedenen Kunden lässt er nichts kommen, manchmal wird über die Preise gelästert, das relativiert sich über die ausgezeichnete Verarbeitung und den Geschmack gleich wieder. Von rundum, sogar aus Graz, kommen seine Kunden um bestes „Rex-Sei Schweinefleisch aus Freilandhaltung“ zu kaufen. Durch die Mundpropaganda werden es immer mehr. Und wenn die Genießer schon mal am Land beim Fleischer sind, fahren sie gleich weiter auf den Hof von Franz Rexeis um zu sehen wo die Tiere aufwachsen.

Der Hof von Franz Rexeis wurde um 1650 erbaut und liegt auf einer Anhöhe, rundum nur Wälder und Wiesen. Seine eigenen Tiere, sieben Pferde, ein Esel sowie Hund und Katz’ tummeln sich am Gehöft – und Seppl das Schwein. Liebevoll renoviert hat der Hausherr seinen Hof, erst das Haupthaus und jetzt ist das Nebengebäude an der Reihe. Bald wird hier ein Hofladen für den Direktverkauf von Produkten aus der Region seine Pforten öffnen. Dann kann man gleich direkt am Hof das beste Fleisch vom „Rex-Sei Freilandschwein“ kaufen.

Mit der Freiland-Schweinehaltung setzt der findige Franz Rexeis auf ein neues Standbein. Das Unternehmen Rexeis bietet Erdbewegungen sowie Transporte an und handelt mit Hackschnitzel. Bauer Rexeis kümmert sich um seine Tiere höchstpersönlich. Zur Kontrolle schaut dann eben Wolfgang Seidler vorbei.

Claudia Herbst

Lukas Groß, DI Cornelia Sixt und Vortragende Carina Blöthner

WORKSHOP RIND

Um im Bereich der Mineralstoffberatung auf dem neuesten Stand der Wissenschaft zu sein, besuchten unsere Vertriebsverantwortliche DI Cornelia Sixt und unsere Verkaufsberater Lukas Groß, DI Lászlo Kádár und Gregor Fröhlich den Josera Workshop Rind in Kleinheubach (Deutschland).

In dieser Intensivschulung zum Thema Mineral- und Zusatzstoffe wurde nicht nur theoretische Grundlagen der Nutztierhaltung vermittelt, sondern auch praktisch in einem Mineralisierungs- und Rationskonzept auf einem Milchviehbetrieb mit 130 Kühen erarbeitet. Um das gewohnt hohe Beratungsniveau weiter zu Stärken wird Lugitsch weiterhin Schulungen und Weiterbildungen der Verkaufsberater forcieren.

ERFOLGREICHE ZUKUNFT

Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben ist die beste Basis für die Erzeugung hochwertigster Produkte. Wir expandieren und suchen innovative, engagierte Landwirte für eine langfristige Zusammenarbeit in traditionellen oder biologischen Betriebsformen für die

| Geflügelmast | Junghennenaufzucht | Elterntieraufzucht
| Putenmast | Legehennenhaltung | Elterntierhaltung

Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie uns!
Tel.: 03152/2222-0
office@h.lugitsch.at

LUGITSCH FARM FEED FOOD

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
A 8330 Feldbach | Gniebing 52 | T. +43 3152 2222-0 | **www.h.lugitsch.at**

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Verkaufe gebrauchte **Salmet Junghennenaufzuchtsvoliere** für ca 20000 Stk. (auch Teilverkauf möglich) und gebrauchte Rohrfutterbahnen und Nippeltränken. 0664 4622929

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

Puten Tränken und Handfutterautomaten abzugeben. Tel. 03473 7424.

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

Drehstapelbehälter, 4.000 Stück; Type: Bekuplast, Artikel 2580.010000 (600 x 400 x 250 mm) Farbe: gelb 104; Preis: € 1,50 / Stück. Tel. 0676/88922270

Hühnerstall; Aufstallgröße: 50 x 14 m – 5000 LH in Bodenhaltung mit erhöhter Fütterung, Janker Aufstallung, Roxell Fütterung, Kunststoffroste; Tel. 03114/2151

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

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler; 0676 88922230

Stabband mit zwei Richtungsgelenken als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer bzw. zum Farmpacker. 0676 88922230 Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovo-Stempelanlage. 0676 88922230

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

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

RED ZAC
Elektronik. Voller Service.

Hausgemachte Nudeln!

PHILIPS
Pastamaschine
Selbstgemachte Nudeln in nur 10 Minuten genießen! Automatisch Mischen, Kneten und Ausgeben in vier Standardformaten.

JETZT NUR **199,-**

e Lugitsch
S.IN.N – VOLLE ENERGIE – MIT SICHERHEIT

Gniebing 52a, A-8330 Feldbach | **www.e-lugitsch.at**

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
VITAFARM
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

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

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

Futtermühle Gniebing:
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:
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