LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe2/2015 • laufende Nummer 89

DAS STEIRERHUHN IM **neuDeli** IN WIEN

SILOREINIGUNG
Hygiene im Silobereich

FAMILIE MAYERHOFER
Betriebsreportage

www.h.lugitsch.at

Hand
ZERLEGT
GEFLÜGELGENUSS
FÜR FEINSCHMECKER
Voller Geschmack und beste Qualität frisch vom Geflügelhof:
Das Steirerhuhn ist ein echtes Original
Sein zartes Fleisch ist die beste Wahl für feine und herzhafte Hendlgerichte!
Infos und Verkauf:
Fritz Rabl, Steirerhuhn Verkaufsberater, T. +43 676 89922248
Steiermark
Steirerhuhn®
Das Original
www.steirerhuhn.at
LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

Die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH geht einen konsequenten Weg in Richtung Nachhaltigkeit und ressourcenschonender Produktion. Damit sichern wir die Zukunft unserer Region.

INHALT

| ZU GAST 4
Das Steirerhuhn zu Gast im NeuDeli in Wien

| STEIRERHUHN 8
mit Herkunftsbilanz

| SILOREINIGUNG 10
in der Geflügelzucht Raabtal

| MILCHHOF WURZINGER 14
Kuh4you

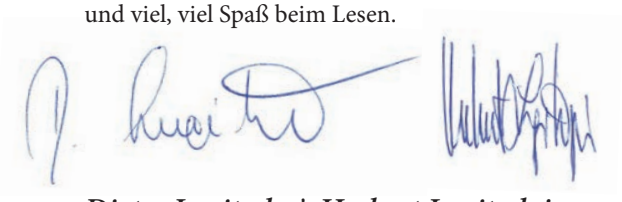
| β-CAROTIN 22
Mangel &Vorsorge

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Sommer hat sich mit aller Kraft gezeigt, alles wächst und gedeiht, die Natur in unserer wunderschönen Region erblüht. Gerade in unserem Betrieb ist ein enges Zusammenarbeiten für und mit der Natur unerlässlich, um die beste Qualität für unsere Futter- und Lebensmittel zu erreichen. Wir legen besonderen Wert darauf, dass wir unsere tägliche Arbeitsweise nachhaltig gestalten und dabei unsere wertvollen Ressourcen schonen. Besonders stolz sind wir in diesem Sommer, dass wir die Photovoltaik Anlage am Dach des Geflügelhofs in Betrieb nehmen und somit einen weiteren positiven Einfluss auf unseren ökologischen CO2 Fußabdruck nehmen konnten.

Doch auch die persönliche, positive Entwicklung unseres starken Teams ist uns ein permanentes Anliegen. In zahlreichen Verkaufs- aber auch Praxisworkshops werden unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen laufend weitergebildet, um unsere Kunden und Partner auch weiterhin so professionell und kompetent zu beraten. So gab es in diesem Halbjahr bereits ein Verkaufscoaching für unsere Vertriebsmitarbeiter, wie auch einen gemeinsamen Wissensaustausch im Bereich Rinder.

Gemeinsam freuen wir uns auf ein spannendes, zweites Halbjahr und wünschen Ihnen und Ihren Lieben einen wunderbaren Ferienbeginn, erholsame Tage, reichlich Sonnenstunden und viel, 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: 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

neuDeli

DER KLEINE INDER, DER EIGENTLICH GAR KEINER IST.

neu deli
neudeli.at

Wipplingerstraße 20
1010 Wien
office@neudeli.at
www.neudeli.com

Das neuDeli im ersten Wiener Gemeindebezirk ist ein kleines Lokal mit bereits 10-jähriger Tradition. Der Name des beliebten Restaurants ist abgeleitet von „neue Delikatessen". Lustigerweise wurde dem Lokal über die Zeit, durch das spezielle Speisenangebot und dem der indischen Stadt zum Verwechseln ähnlichen Namen, letztendlich das Prädikat „indisch" verliehen. Zu Recht bekennt man sich auch dazu, denn hier bekommt man einige der Besten und kreativsten Curry Variationen der ganzen Stadt serviert.

Täglich um die Mittagszeit bildet sich vor dem kleinen, stilvollen Lokal in der Nähe der alten Wiener Börse eine hungrige Menschenschlange, die Gefallen an der Fusionsküche gefunden hat. Freundlich, schnell und ehrlich lautet das Motto des Geschäftsführers und gebürtigen Steirers Andreas Resch. Ganz klassisch im Deli-Stil serviert Resch hier verschieden Köstlichkeiten aus unterschiedlichen Ländern. Bereits seit einem Jahrzehnt überzeugt der spannende

Mix – Qualität kommt eben nicht aus der Mode. Verantwortlich hierfür ist Andreas Resch und sein fünfköpfiges Team. Im neuDeli machts die Mischung aus. So fließt in die traditionellen Kochkünste des aus Bangladesch stammenden Souschefs, die Kreativität des Wiener Chefkochs Johannes Mang bei der Interpretation der wöchentlich wechselnden Curry Palette mit ein. Neben bekannten Curry Klassikern werden hier immer wieder neue Varianten kreiert. Abseits von Curry & Co werden nebst frischer Pasta, Risotto und Lasagne immer wieder auch österreichische Klassiker in das Speisenangebot mitaufgenommen. Abwechslungsreiche Salate sowie eine bis zwei Suppen, runden das Mittagsmenü schließlich ab.

KEINE KOMPROMISSE –FAIRER PREIS

Regional, saisonal und mit ehrlichen Rohstoffen zu arbeiten, ist für das Team vom neuDeli oberstes Gebot. „In meiner Küche gibt es keine fertigen Curry Pasten, alles was wir einkaufen, ist frisch – nicht nur das Gemüse, das Fleisch, sondern auch unsere Kräuter.“ Und nichts könnte besser zu dieser gelebten Philosophie passen, als das Steirerhuhn von Lugitsch, welches mehrmals pro Woche frisch angeliefert wird.

Im urbanen Großraum von Wien hebt sich der Mittagstisch des neuDeli durch erstklassige Zutaten, spannendes Fast & Casual Food und faire Preise deutlich ab. Das neuDeli sieht sich in der Verantwortung, Rohstoffe und Ressourcen sinnvoll einzusetzen und zu nutzen. Wenn es dann auch noch schmeckt, umso besser.

Küchenchef: Johannes Mang, Kochlehrling: Rashel Sheikh, Hilfskoch: Rahim Sikder, Inhaber: Andreas Resch

REZEPT:

Zutaten für 4 Portionen
1kg Steirerhuhn Klassik Keulen ohne Haut

MARINADE:

4 cm Ingwer frisch
5 Zehen Knoblauch
250 g Vollmilchjoghurt
2 TL Ghee (Indische Butter)
etwas Zitronensaft
Für die Tandoori Gewürzmischung
(wenn´s schnell gehen soll, gibt es diese auch fertig zu kaufen):
1 Zimtstange
4 schwarze Kardamom Kapseln
je 1 TL Koriander Samen, Kreuzkümmel, Gewürznelken,
Paprikapulver Edelsüß
je ½ TL Bockshornklee, Chili gemahlen, Muskatnuss gemahlen,
Cayennepfeffer gemahlen, Kurkumapulver

SAUCE:

etwas Öl
250 g Vollmilchjoghurt
1 Stk. weiße Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
1 daumengroßer, frischer Ingwer
¼ Liter Wasser
etwas von der Tandoori Gewürzmischung

REIS:

300 g Basmati Reis
50 g Butter oder Margarine
Salz, etwas frischen Koriander
zum Bestreuen

neuDeli´s

BACKOFEN TANDOORI HÜHNERKEULEN

Für die Gewürzmischung die Zimtstangen, Kardamom, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Gewürznelken, Bockshornklee vorzugsweise im Mörser oder einer Mühle fein mahlen. Anschließend mit Muskat, Cayennepfeffer, Kurkuma und Paprikapulver in ein Gefäß geben und gut vermischen.

Für das Tandoori Huhn die Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen und an den dickeren Stellen das Fleisch einschneiden, damit die Marinade besser eindringen kann. Die Fleischstücke salzen. Alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel vermengen und die Keulen in die Marinade einlegen (lassen Sie ca. ⅓ der Gewürzmischung für die Sauce übrig). Die Schüssel mit Folie abdecken und über Nacht kühl stellen. Dies ist unbedingt erforderlich und maßgebend für den Geschmack

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Die marinierten Keulen aus der Marinade nehmen. Eine Backform mit Fett bestreichen und die Hühnerkeulen darin einlegen. Nun die Hühnerstücke für 50-60 Minuten im Backrohr braten. Zwischendurch immer wieder mit dem eigenen Saft bestreichen. Bei ca. der Hälfte der Bratzeit, geben Sie den Reis in einen Topf mit der doppelten Menge Wasser, sowie Butter und einer Brise Salz. Kochen Sie bei geschlossenem Deckel den Reis gar, bis der Reis das ganze Wasser aufgesogen hat.

Für die Sauce, in einem Topf, die Zwiebeln goldbraun anbraten, danach den Knoblauch, Ingwer und die restliche Gewürzmischung dazugeben. Alles kurz anbraten, damit sich die Aromen entfalten. Mit dem Wasser ablöschen. Nun den Joghurt zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab die Sauce sämig rühren. Wenn die Keulen knusprig rotgold sind, den Reis auf dem Teller anrichten, die Keulen dazu legen, mit etwas Sauce übergießen und mit frischem Koriander bestreuen.

Guten Appetit.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Mit welchem Huhn schmeckt das neuDeli Tadoori Hühnchen am Besten?

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: +43 (0) 3152 2424-10.

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im
Restaurant neuDeli in Wien

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 31.7.2015

STEIRERHUHN WAR WIEDER DABEI! STEIRISCH ANBANDELN 2015

Bei typischem Aprilwetter fand die Eröffnung des 19. Steiermark-Frühling in Wien statt. Als Partner von Steiermark Tourismus war auch das Steirerhuhn mit von der Partie. „Refrain Color“ eröffneten gemeinsam mit dem „Steirerhuhn“ den zweiten Festtag des viertägigen Festes am Rathausplatz. Serviert wurde das „Steirerhuhn“ natürlich auch. So konnten die begeisterten Gäste auch gleich beste steirische Lebensmittel schmausen und Gusto auf mehr bekommen.

HERKUNFTSBILANZ

Am Inst. f. Systemwissenschaften, Innovations- und Nachhaltigkeitsforschung der Uni Graz wurde die Methode Herkunftsbilanz 2013 zum ersten Mal an einem Produkt („Bio-Hühnerbrust“) erprobt, wofür Lugitsch als Partner gewonnen werden konnte. Mit den zur Verfügung gestellten Daten zur Wertschöpfungskette des Produkts waren für die Inventarisierung und Bilanzierung ausreichend Informationen gegeben. Die Fallstudie wurde 2015 in der Fachzeitschrift Journal of Cleaner Production der internationalen Fachwelt präsentiert.

Der globale Handel hat dazu geführt, dass sich Anbau und Verarbeitung von Lebensmitteln über große Distanzen verteilen. Umfragen bestätigen, dass sich Konsumenten mehr Information zur Herkunft der von ihnen gekauften Lebensmittel wünschen. Der Handel, die EU und auch regionale Initiativen verwenden in erster Linie Gütesiegel, um über die Herkunft von Produkten zu informieren. Dies führt aber aufgrund der Vielfalt an Siegeln und Begrifflichkeiten oftmals zu Missverständnissen.

Dr. Manfred Klade,
Technisches Büro Klade

Die in Graz entwickelte Herkunftsbilanz vermeidet solche Unklarheiten, indem die Vorgangsweise der etablierten Ökobilanz (Life Cycle Analysis, LCA) übernommen wird:

1. In der Inventarisierung werden die Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse von 1 kg (verpackter) Handelsware erfasst. Für jeden Prozess sind 2 Fragen zu beantworten: Welchen Input in Form von Materialmenge bzw. -kosten benötigt der Prozess? In welchem geographischen Gebiet bzw. „Herkunftsraum“ findet der Prozess statt?

2. In der eigentlichen Bilanz werden die „Herkunftsanteile“ berechnet. Dazu werden die im jeweiligen Herkunftsraum (z.B. Bezirk, Bundesland) umgesetzten Materialmengen bzw. -kosten durch alle für die Produktherstellung anfallenden Materialmengen bzw. -kosten dividiert.

Vorausgesetzt, dass die Inventarisierung auf einer guten Datenbasis aufbaut, lässt sich der regionale, der überregionale als auch der in seiner Herkunft unbekannte Produktanteil berechnen.

ZUKUNFTS ORIENTIERT

PHOTOVOLTAIKANLAGE AUF DEM DACH DES GEFLÜGELHOFS

GF Dieter Lugitsch und Technikbeauftragter Gernot Hosp sind stolz die neue Photovoltaikanlage in Betrieb nehmen zu können. Auf dem Dach des Geflügelhofs wurde nun, nach der Einrichtung der Photovoltaikanlage auf der Mühle, ebenfalls in Nachhaltigkeit und Energieeffizienz investiert. Gebaut und installiert durch die Firma e-Lugitsch setzt Lugitsch auch in Zukunft auf ressourcenschonende Energiegewinnung.

MALWETTBEWERB

STEIRERHUH FÖRDERT KINDERKUNST

Auch im heurigen Jahr veranstaltete Steirerhuhn gemeinsam mit dem Geflügel-Frisch-Markt den allseits beliebten Malwettbewerb für die kleinsten Geflügelgenießer unter uns. Über 100 kreative und liebevoll angefertigte Zeichnungen rund um das Thema Ostern wurden bei uns eingereicht, aus welchen vier Gewinner ermittelt wurden. Alle Gewinne wurden persönlich von Marc Lugitsch an die begeisterten Malerinnen übergeben. Lena und Nina Suppan aus Edelsbach gelang es, mit ihrer Zeichnung den Hauptpreis zu ergattern – einen Familieneintritt in die Therme Loipersdorf. Clara Pharetz aus St. Stefan im Rosental, Lea Carina Gauper aus Gniebing und Paula Hirschmann erhielten für ihre Kunstwerke einen Wertgutschein für den Geflügel-Frisch-Markt.

Regionale Spezialitäten, Köstlichkeiten vom Steirerhuhn und ausgesuchte kulinarische Highlights sind das Markenzeichen des gut sortierten Marktes.

JETZT NEU

PRODUKTPRÄSENTATION IM EUROSPAR GLEISDORF

Im Rahmen eines lange Einkaufsabends im Eurospar in Gleisdorf präsentierte unser Verkaufsberater Fritz Rabl das besonders g'schmackige Produktportfolio von Steirerhuhn. Zahlreiche Besucher überzeugten sich von der einmaligen Qualität unseres Spitzenprodukts und genossen das entspannte Spät-Einkaufen im Markt.

SILOREINIGUNG
HYGIENE IM SILOBEREICH

In unserem gemeinsam mit der BoKu in Wien errichteten Elitestall der Geflügelzucht Raabtal wurden vor kurzem alle vier Silos gewaschen, desinfiziert und getrocknet.

Mit dem computer- und robotergestützten Silo-RoBoFox® System können Hochsilos rasch desinfiziert werden. Um den Reinigungs- und Desinfektionsroboter in den Silo aufzunehmen wird eine Führungsstange senkrecht in den Silo eingebaut. Der patentierte Roboter wird dann der Stange entlang im Silo auf- und abgeführt. Mit den verstellbaren Hochdruckdüsen können Silos unterschiedlichen Durchmessers problemlos gereinigt werden. Das Verfahren besteht aus vier Arbeitsschritten, die für die hygienische Reinigung sorgen. Nach dem Reinigen der Silowände mit einem speziellen Reinigungsmittel erfolgt die klassische Hochdruckreinigung. Im dritten Schritt wird der Silo desinfiziert, die abschließende Trocknung passiert mit 65 °C warmer Luft. Nach der sorgfältigen Trocknung, ist eine sofortige Befüllung mit frischem Futter aus unseren Futtermühlen möglich.

Durch die regelmäßige Reinigung der Silos in der Geflügelzucht Raabtal regulieren wir die konstante Qualität unserer Futtermittel, vermeiden das Auftreten von Krankheitserregern, beugen Produktionsausfälle vor und sichern die Gesundheit unserer Tiere.

GEPRÜFTE MEISTERINNEN
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 von Agrar-Landesrat Hans Seitinger und Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher vorgenommen. Die MeisterInnenausbildung ist die höchste Ausbildung für PraktikerInnen in der Land- und Forstwirtschaft. Wir gratulieren herzlich:

Landwirtschaftsmeister:

Matthias Bauer (Riegersburg), Michael Derler (Birkfeld), Christian Kandlbauer (Birkfeld), Birgit Krutzler (Loipersdorf im Bgld.), Franz Paier (Kirchbach i. d. Stmk.), Paul Reitbauer (Birkfeld), Ronald Tanzer (Birkfeld), Josef und Andreas Trinkl (Bad Blumau)

Geflügelwirtschaftsmeister:

Reinhard Bauer (Marchtrenk), Raimund Froschhauser (St. Marein b. G.), Michael Gausterer (Guntramsdorf), Harald Handler (Hartberg), Michael Höfler (Kaindorf), Wolfgang Nagl (Großwilfersdorf), Thomas Prem (Pischelsdorf), Karl Adrian Reichhold (Launsdorf), Daniel Schlager (Waldhausen)

v.l.n.r. Franz Paier, Paul Reitbauer, Wolfgang Kienreich, Matthias Bauer, Michael Kurre

IHRE TIERE IN SICHERHEIT

GEBÄUDE-, HOF- UND STALLÜBERWACHUNG

Im Vorzeigestall von Putenmäster Lenzinger wird schon seit geraumer Zeit eine Gebäude-, Hof- und Stallüberwachung sehr erfolgreich eingesetzt.

Eine durchdachte Installation der Videoüberwachungsanlage schützt vor Einbruch, Vandalismus und unerlaubten Stallbetretungen. Mittels Smartphone oder PC kann zu jeder Zeit und von jedem Ort auf das Überwachungssystem zugegriffen werden. So sind ganz einfach Fernkontrollen möglich. Das ausgeklügelte System, welches Günter Lenzinger anbietet, arbeitet mit hochauflösenden HD Infrarot Kameras, einem Aufzeichnungscomputer inklusive passender Software und Internetmodem. Aber auch die Fernwartung und der Fernzugriff sind dank einer intelligenten Software möglich – Temperaturabweichungen im Stall, Bewegungen oder Stromausfälle werden auf das Telefon des Stallbesitzers gemeldet.

Ebenfalls ist es möglich Strom, Heizung und Lüftung mit dem Telefon fernzuschalten. Informieren Sie sich noch jetzt direkt bei G. Lenzinger und testen Sie das Sicherheitssystem für ihren Stall und Hof: Günter Lenzinger 0664/7874383, glenzinger@gmx.at

WISSENS AUSTAUSCH

IM TEAM

Im letzten Kundenjournal gab es einen Artikel zum Thema „Der Kot – Das Spiegelbild der Fütterung“. Auch hierzu wurde eine interne Schulung, an der alle rinderinteressierten Mitarbeiter der Futtermühlen Lugitsch teilnehmen konnten, veranstaltet.

Anschließend an den Theorieteil, wo sich auch Mitarbeiter aus dem Büro und Herbert Lugitsch, an den regen Diskussionen beteiligten, absolvierten die Außendienstmitarbeiter gemeinsam mit DI Cornelia Sixt den Praxisteil am Milchviehbetrieb von Familie Bauer in Lembach bei Riegersburg. Einer der Außendienstmitarbeiter bestätigte, dass das Lernen im Team viel effizienter und auch lustiger ist.

HUHN SEIN BEI MAYERHOFER

ZWISCHEN APFEL UND HIRSCHBIRN‘

TV Naturpark Pöllauer Tal

Eigentlich denkt man ja eher an Urlaub und wandern wenn man in's Pöllauer Tal reist. Idylle pur rundum. Steht man am Hof von Waltraud und Johann Mayerhofer und lässt den Blick schweifen, gibt's 100 % Natur. Gleich gegenüber erhebt sich die Wallfahrtskirche von Pöllau hoch über dem Tal.

GESUNDE, GUT GEHALTENE TIERE

Doch zurück zu Mayerhofer's. Drei Generationen leben hier am Hof. Oma Margarethe geht zur Hand wo auch immer sie gebraucht wird. Sohn Manuel hat nach dem Abschluss an der LWS Kirchberg/Wald noch eine Lehre zum Elektriker begonnen und ist dzt. in Frankreich auf Montage. Mario ist ab Herbst Schüler der LSW Hatzendorf. Waltraud und Johann Mayerhofer sind gerne Bauern am eigenen Hof. Johann ist Geschäftsmann, die Wirtschaftlichkeit und rentables Arbeiten sind oberste Prämisse. „Ein gesundes, gut gehaltenes Tier bringt auch wirtschaftlichen Erfolg. Der Bauer ist natürlich daran interessiert die Tiere gut zu halten, schließlich ist der wirtschaftliche Erfolg des Hofes davon abhängig." ist die grundlegende Meinung von Johann Mayerhofer.

MAYERHOFER VLG. JAGA

Unter dem Vulgo-Namen ist der Hof von Familie Mayerhofer in der Region bekannt. In der Gemeindechronik findet man die ersten Einträge die 400 Jahre zurück liegen. 1992 baute Johann den ehemaligen Rinderstall zu einem Stall für konventionelle Geflügelmast um. Gleich von Beginn an arbeitet er mit Lugitsch. Ein freundschaftliches Verhältnis verbindet ihn mit seinem Betreuer Karl Fink. Mit „einfach, grad und Wort halten" beschreibt Mayerhofer das Verhältnis. Ebenfalls hört man „gradlinig und direkte Rückmeldung, egal ob positiv oder negativ".

INVESTIEREN FÜR DEN WIRTSCHAFTLICHE ERFOLG

Vor rund sechs Jahren wurde in einen zweiten Stall investiert. Geplant war ursprünglich ein weiterer Stall für die Mast. Langwierige Verhandlungen mit der Gemeinde scheiterten. Eine Bewilligung für einen Stall gab es schlussendlich, allerdings nicht für die gewünschte Haltungsform. Doch wirtschaftlich arbeiten wollte Mayerhofer und so suchte er nach einer entsprechenden Nutzung für den Stall. Er entschied sich für die Haltung von Mast-Elterntieren.
Durch die Kombination von Mast und Elterntierhaltung hat Familie Mayerhofer eine ausgefüllte 6 1/2 Tage-Woche. Urlaub gibt es einmal im Jahr für 1 Woche, dann aber für alle gemeinsam.

Johann Mayerhofer schätzt seinen Beruf. Er arbeitet gerne flexibel, probiert viel und ist auch bereit zu invenstieren. Auszahlen muss es sich, weil ja seine Familie und der Hof davon abhängig sind.

BETRIEBSINFO
Milchhof Sabine und Ewald Wurzinger, Petzelsdorf bei Fehring:

Seit 1988 Milchviehbetrieb im Vollerwerb. Bewirtschaftet werden 40 ha Grünland und 8 ha Ackerfläche. Produziert werden frische Milchprodukte wie Vollmilch, Joghurt, Topfen sowie Käse. Bei Landes- und Bundesprämierungen werden seit Jahren Frisch- und Schnittkäsesorten mit Gold und Silber prämiert. Erhältlich sind die Produkte vom Milchhof Wurzinger in regionalen Lebensmittel- und Bauernmärkten sowie ab Hof.

Ewald Wurzinger „übergibt" Urkunde und Milchkuh Resi an Herbert Lugitsch jun. Mit dabei die Taufpaten DI Cornelia Sixt und Christian Reitbauer.

MOLLY, HEDI UND JETZT RESI

MILCHHOF WURZINGER VERMIETET SEINE MILCHKÜHE

Immer wieder hört und liest man von den prämierten Frisch- und Schnittkäsesorten aus dem Haus Wurzinger. Doch bei Familie Wurzinger tut sich noch viel mehr.

SOMMERFRISCHE

Unter den wachsamen Augen von Hofhund Rocky tummeln sich derzeit 35 Milchkühe am Hof von Familie Wurzinger in Petzelsdorf bei Fehring. Die anderen 30 Tiere, Kalbinnen und trockenstehende Kühe, sind auf Sommerfrische bei den „Bauern des Vertrauens" in der Region Bairisch Kölldorf. Die Milch wird zum überwiegenden Teil direkt verarbeitet und die erzeugten Produkte ab Hof oder über den regionale Lebensmitteleinzelhändler verkauft. Neben Schulen und Kindergärten gehört auch die Gastronomie zu den treuen Kunden des Milchhofes. Zu Kindern hat Ewald Wurzinger einen besonders guten Draht - war er doch 22 Jahre lang als unfallfreier Schulbusfahrer unterwegs.

VON DEN ELTERN AUFGBAUT

Der Betrieb wurde in den Nachkriegsjahren von Wurzingers Eltern angekauft, mühevoll aufgebaut und im Nebenerwerb geführt. Im Haupterwerb wird am Hof seit 1988 gearbeitet. Und gearbeitet wird quasi rund um die Kuh. Sabine ist für die Käserei verantwortlich und Ewald für die Molkerei, alle anderen Arbeiten am Hof werden untereinander aufgeteilt. Die vier Kinder, allesamt berufstätig, helfen am Hof mit.

KUH 4 YOU: ERFOLGREICHE IDEE

Erfolgreich vermieten Wurzingers ihre Milchkühe an Interessierte aus Stadt und Land. Es wird eine Patenschaft für eine Kuh für ein Jahr angeboten, im Gegenzug erhält der Pate vier Mal im Jahr ein großzügiges Paket mit Joghurt, Käse, Butter und Topfen zugestellt. So kommen immer wieder kleine und große Menschen auf seinen Hof, um zu sehen wo die gute Milch herkommt.

30 JAHRE BESTMIX

Die Studienreise der BestmiX Gruppe führte uns in diesem Jahr nach Porto. Besichtigt wurde unter anderem ein Vorzeigebetrieb der portugiesischen Mischfutterbranche, die Fa. CEVARGADO. In einem typisch portugiesischen Lokal in Porto feierten die Gesellschafter das 30 jährige Bestehen! Herzlichen Dank an unseren GF Dr. Kurt Kögler für sein Bemühen und seine hervorragende Arbeit für die BestmiX Gruppe!

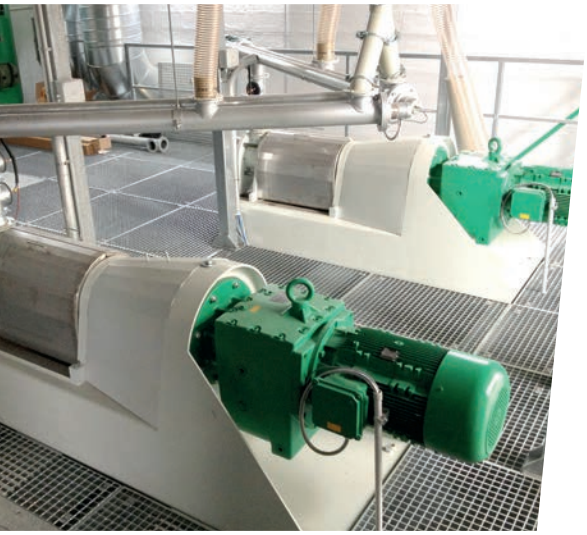
VICTAM KÖLN 2015

Herbert Lugitsch jun. u. sen., Roman Romhanyi, Thomas Giefing u. Marc Lugitsch besuchten im Juni die weltgrößte Messe für Futtermittelhersteller in Köln. Es war die 50. Fachausstellung dieser Art. Gezeigt wurden die neuesten Technologien für die Getreideverarbeitung und Futtermittelherstellung. „Es sind immer wieder technologische Weiterentwicklungen zu entdecken, und auch die Fachgespräche mit den Experten vor Ort gehören zu den Highlights der Messe," so Herbert Lugitsch jun. im Resümee zu dieser internationalen Veranstaltung.

ZU BESUCH BEI LUGITSCH

Gemeinsam mit Experten der Fa. Bühler (Uzwil, Schweiz) wurden die Prozessabläufe in der Futtermühle optimiert. Schwerpunkt dabei war die neue Hygienisierung von Futter, sowie die Standardisierung der Futtermittelqualität.

Studenten der Universität Maribor, Abteilung Zootechnik, unter Leitung von Mag. Maksimiljan Brus, besuchten im Zuge einer Geflügelkunde-Exkursion die Futtermühle Lugitsch in Gniebing und den Elitestall Geflügelzucht Raabtal.



KOMPETENZZENTRUM

VERARBEITUNG VON BIO SOJA UND BIO SONNENBLUMEN

Bereits seit 2006 betreibt vitakorn eine Anlage zur hydrothermischen Aufschließung von Sojabohnen. Gemeinsam mit dieser Anlage und der 2011 errichteten Ölmühle steht vitakorn für „das Kompetenzzentrum in Sachen Bio-Soja und Bio-Sonnenblume".

Die gewonnenen Bio-Öle werden als native Bio-Speiseöle vermarktet, der Presskuchen findet als gesuchte Eiweißkomponente Verwendung in unseren hochwertigen Bio-Futtermitteln. Mittlerweile werden jährlich über 4000 Tonnen Ölfrüchte verarbeitet, vitakorn ist somit der wichtigste Abnehmer dieser Rohstoffe in der Region.

vitakorn®
Futtermittel für Biobetriebe

Biogetreide, Sojabohnen, Sonnenblumenkerne:
Zusätzliche Bio-Lieferanten gesucht!

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. Seit über 15 Jahren steht vitakorn 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 zur Verfügung. Durch eine Brückenwaage ist eine schnelle Verwiegung aller liefernden Fahrzeuge gewährleistet. Mittels High-Tech-Geräten ist eine rasche, genaue Analyse und Qualitätsbeurteilung der Lieferung möglich. Zur Verarbeitung kommen Futtergetreide genauso wie Qualitätsgetreide, Sojabohnen und Sonnenblumenkerne.

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

vitakorn setzt auf langfristige Partnerschaften mit Bio-Lieferanten. Werden Sie vitakorn-Partner und profitieren Sie von einem ausgezeichneten Netzwerk! Kontaktieren Sie Peter Binggl unter Tel. 02626 / 5229.

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

Geprüfte Qualität!

www.vitakorn.at

UNSER ZIEL: JEDER KUNDE EIN ZUFRIEDENER KUNDE

VERKÄUFERSCHULUNG

Engagierte Lugitsch-MitarbeiterInnen der Futtermühlen Gniebing und Eggendorf besuchten gemeinsam die WIFI-Veranstaltung „Wie Sie wirklich jeder Kunde weiterempfiehlt“ im Steiermarkhof Graz.

„Eine Veranstaltung mit Praxisbezug. Unterm Strich wurde mir wieder bestätigt, dass der persönliche Kontakt zum Kunden durch keine technischen Errungenschaften ersetzt werden kann. Das persönliche Gespräch, die Beratung vor Ort und die Sympathie sind nach wie vor entscheidend für den Verkauf. Das entspricht ganz unserer Unternehmensphilosophie.“ so Herbert Lugitsch jun. Unsere Mitarbeiter bilden sich nicht nur fachlich sondern auch verkaufstechnisch laufend weiter. Es ist uns besonders wichtig unsere Kunden richtig zu verstehen, um auf ihre individuellen Wünsche bestens eingehen zu können.

Wie das funktioniert, erlernten die Mitarbeiter der Futtermühlen Lugitsch bei der WIFI Verkaufsschulung von Christoph Rosenberger zu dem Thema „Wie Sie wirklich jeder Kunde weiterempfiehlt“. Mit seinem rhetorischen Geschick schafft es Rosenberger hoch komplexe Themen, einfach und humorvoll zu vermitteln.

von links nach rechts: Ing. Daniel Lafer, Ing. Franz Knittelfelder, Karl Fink, Ing. Friedrich Riedl, Herbert Lugitsch jun., Christoph Rosenberger, Christian Reitbauer, DI Cornelia Sixt, Walter Iber, Ing. Alexander Krems, DI Lászlo Kádár, Erwin Breuer, Lukas Groß, Gregor Fröhlich

NEUER MITARBEITER EDUARD REICHT

„Im Februar habe ich in der Firma Lugitsch zu arbeiten begonnen. Als gelernter Elektroinstallationstechniker arbeite ich nun als Betriebstechniker und kann mein Wissen gut einbringen. Ich freue mich sehr, noch weitere Kompetenzen erwerben zu können und Erfahrungen sammeln zu dürfen. Die Zusammenarbeit bereitet mir sehr große Freude und ich hoffe lange ein Teil der Firma Lugitsch bleiben zu können.“ so Eduard Reicht.

ZU FUSS NACH ROM

Mitte April 2015 machte sich der Biobauer und Eierproduzent Karl Leeb mit seinem Freund Richard Markovich auf den Weg von Baumgarten nach Rom. „Am 6.Tag tut einem alles weh, aber ab dem 9. Tag hat sich der Körper ans Gehen gewöhnt, sodass man den Tag richtig genießen kann. Der Mensch sieht erst wie schön die Natur ist, wenn er geht.“ Nach rund 1 Monat und 1.200 km erreichten die beiden die italienische Hauptstadt. „Ich werde mich sicher wieder auf den Weg machen“ ist Karl Leeb begeistert von seiner ersten Weit-Wanderung. Für ihn ist der Weg das Ziel.

β-CAROTIN

NICHT NUR FÜR DIE FRUCHTBARKEIT

Das ß-Carotin ist eine Vorstufe vom Vitamin A. Allerdings wird nur ein Teil vom aufgenommenen ß-Carotin im Körper zu Vitamin A umgewandelt. Deshalb kann eine höhere Gabe von Vitamin A die Zufuhr an ausreichend ß-Carotin nicht ersetzen. Das ß-Carotin übt nämlich eigenständige Funktionen im Körper aus und hat nicht nur auf die Fruchtbarkeit positiven Einfluss. Wegen seiner antibakteriellen und antiviralen Eigenschaften hat es eine entscheidende Rolle im Stoffwechsel des Tieres.

MANGEL & VORSORGE

Wenn Kühe einen ß-Carotin Mangel aufweisen, sind deren Kälber oft schwach und saufen schlecht. Die Kälber haben dadurch ein geschwächtes Immunsystem, leiden häufig an Durchfall und sind anfälliger auf Atemwegserkrankungen. Ein Mangel führt weiters zu Schäden an den Schleimhäuten, zu verändertem Ausfluss und zu Aborten. Auch ein vermehrter Ektoparasitenbefall, wie z.B. Räude kann ein Zeichen einer Unterversorgung sein.

Schon bei der Biestmilch ist eine gute Versorgung mit ß-Carotin an der gelben Farbe erkennbar. Um eine Kuh ausreichend mit Vitamin A zu versorgen braucht sie täglich, je nach Milchleistung 0,25-0,5 mg ß-Carotin je kg Lebendgewicht. Zur Sicherung der Fruchtbarkeit und der Vitalität des Kalbes empfehlen wir 21 Tage vor dem Abkalben bis zur 9. Trächtigkeitswoche 150-300mg ß-Carotin zusätzlich je Kuh und Tag zu füttern.

Lesen Sie mehr dazu auf www.h.lugitsch.at

e Lugitsch
S.I.N.N · VOLLE ENERGIE · MIT SICHERHEIT

www.vulkanlandstrom.at

vulkanland strom

WIR GRATULIEREN ZUR HOCHZEIT

Christine Prosser-Müller und Manfred Müller

Bettina und Kevin Voller

Wir gratulieren den Brautpaaren ganz herzlich und wünschen alles Gute für die gemeinsame Zukunft!

NEUER VIZE-MEISTER USFC GNIEBING

Der USFC Gniebing ist dieses Jahr knapp am zweiten Meistertitel in Folge gescheitert. Dank vollem Einsatz und Kampfgeist kann man mit dem Ergebnis hoch zufrieden sein!

Viel Erfolg für die kommende Saison wünscht euch das Steirerhuhn und Familie Lugitsch!

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

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

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

Drehstapelbehälter, 4000 Stück; Type: Bekuplast, Artikel 2580.010000 (600x400x250 mm) Farbe: gelb 104; Preis: € 1,50 / Stück. Tel.: 0676/88922270

Stalleinrichtung für 500 Legehühner, Tel.: 0676 88922230

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

3 **gebrauchte Futtersilo** á je ca 4 to, Tel.: 0664 1100775

Agria TH-30.21 **Geländestapler**, techn. und opt. guter Zustand, neu bereift, sofort einsatzbereit. Allrad, 2,1 t Hubkraft, Bj. 2004, ca. 4.300 Bstd., Perkins Diesel 45 PS, Triplex-Freisicht-Hubmast 4 m, Seitenverschub, elektr. Motorvorwärmung, ca. 3.400 kg Eigengewicht. VB: € 15.000,--. Tel.: 0664/8470300

Abrollnest, 1 Stück für ca. 500 Legehennen, neu und original verpackt. Tel.: 0664 / 8174141

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

Sitzstangen neuwertig zu verkaufen.

Tel.: 0676/88922230

Moba-**Tischsortiermaschine** ohne Stempler; Tel.: 0676 88922230

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

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

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

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

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

Chance für bäuerliche Kleinbetriebe

BIO-HAHNENMAST

Steigen Sie in die Bio-Hahnenmast ein und arbeiten
Sie langfristig mit uns zusammen.

- **Nutzung von bestehenden Stallgebäuden**
- **Haltung auf kleinen Flächen möglich**
- **gesicherte, langfristige Abnahme garantiert**
- **Optimal für den Nebenerwerb geeignet**

Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie

Karl Fink
T: +43 676 889 222 26

Ing. Alexander Krems
T: + 43 676 889 222 34

Walter Iber
T: +43 676 889 222 30

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
A 8330 Feldbach | www.h.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