LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 3/2017 • laufende Nummer 97

DAS STEIRERHUHN IN DER **H_2O KINDERTHERME**
BAD WALTERSDORF

WIR SIND FEDERFÜHREND
Österreichweite AMA-Kampagne

FÜNF STERNE FÜR DEN AICHSTERN
Zu Besuch bei Käsemacher Vinzenz Stern

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Voller Geschmack und beste Qualität, frisch vom Geflügelhof: Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss jeden Tag zu einem kulinarischen Highlight werden lässt.

Verkauf und Beratung: Fritz Rabl, T.: +43 676 89922248
Daniel Hillinger, T.: +43 676 89922208

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser!

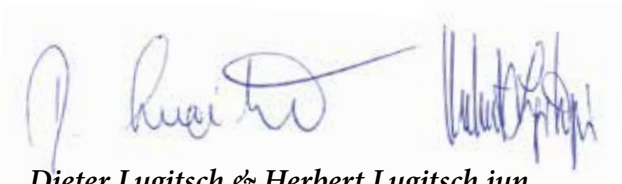
Es liegen spannende und vor allem lehrreiche Monate hinter uns. Ob beim European Symposium für Geflügelernährung in Spanien, auf Fortbildungsreise in Russland oder bei der Produktionsschulung in Straubing, unsere Mitarbeiter nutzten die Möglichkeit, sich mit Experten auszutauschen und die neu erworbenen Kenntnisse ermöglichen es uns auch weiterhin, unserer Qualitäts- und Rohstoffstandards im Futtermittel- wie auch Geflügelbereich zu erhalten und laufend auszubauen.

Einen umfangreichen Einblick in unser Schaffen konnten wir der Abschlussklasse der LFS Alt-Grottenhof und den Geflügelbäurinnen aus Ebersdorf bieten, die uns im Zuge ihrer Exkursionen besuchten.

Auch wir kamen ins Staunen, als wir Österreichs jüngsten Käsemeister Vinzenz Stern jun. auf dem Aichsternhof bei der Arbeit über die Schulter schauen durften.

Österreich hat – neben der Schweiz - in Bezug auf Tierhaltung, Qualität und Sicherheit die höchsten und strengsten Standards. Um das auch für die Konsumenten deutlich zu machen, startete im Juli die „Federführend“ Aufklärungskampagne der AMA, die auch wir mit unterstützen. Denn, wer heute nachhaltig handelt, ist Teil eines lebenswerten Morgen.

In diesem Sinne, viel Spaß beim Lesen!



Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

INHALT

| STEIRERHUHN ASIATISCH 6
in der H_2O Kindertherme
Bad Waltersdorf

| WIR SIND FEDERFÜHREND 11
Die neue AMA-Kampagne

| ZAG LÄNDERKONFERENZ 2017 12
im steirischen Vulkanland

| MAISSILAGE 18
... und warum die Häckselqualität
entscheidend ist

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: WAS Werbeagentur Schlögl, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Fotolia, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

H_2O – DIE KINDERTHERME IN BAD WALTERSDORF

Zu Beginn der Ferien- oder Urlaubszeit stellt sich immer die Frage, wohin verreisen wir? Warum nicht einmal in eine Kinder- und Familientherme? Denn egal ob Sonnenschein oder Schlechtwetter, die H_2O-Kindertherme in Bad Waltersdorf bietet Bade- und Rutschenspaß für alle Altersklassen und zu jeder Jahreszeit. Auch die Kulinarik hat einiges zu bieten und überrascht mit einem abwechslungsreichen Angebot für große und kleine Genießer.

URLAUBSSTIMMUNG FÜR GROSS UND KLEIN

Inmitten des steirischen Hügellandes gelegen, bietet die H_2O-Kindertherme mit direkt verbundenem Familienhotel ganzjährige Urlaubsstimmung für Groß und Klein. Ein wahres Urlaubsparadies, das keine Wünsche offen lässt. Weitläufige Liegewiesen, große Außenbecken, jede Menge Outdoor-Animationsprogramme und der Mega-Actionpark mit Hüpfburgen, Riesenrutschen und Multifunktions-Sportfeld warten auf die Urlauber.

Und sollte es während des Aufenthalts trotzdem einmal regnen, geht drinnen der Spaß erst richtig los. Mehr als 1.000 m² Wasserfläche, ein actionreicher Rutschenturm, verschiedene Spaß- und Ruhezonen sowie ein moderner Sauna- und SPA-Bereich warten auf die ganze Familie. Ein eigener Eingang trennt den großzügigen Wohlfühlbereich und den Saunagarten für Erwachsene mit über 12.000 m² vom lebhaften Treiben der Kindertherme.

SOMMERURLAUB IM THERMENPARADIES

Beim kreativen Animationsprogramm mit Action, Sport und Spaß machen die Kleinen begeistert mit. In der Zwischenzeit genießen die Eltern den schönen Thermengarten und beobachten, mit einem Cocktail in der Hand, das bunte Treiben von der Sonnenterrasse aus. In der H_2O-Kindertherme steht der Spaß für die Kleinen an erster Stelle.

NATÜRLICH, FRISCH, LEICHT UND LECKER!

Da so viel Action natürlich auch hungrig macht, achten Küchenchef Josef Kohlhauser und sein Team auf Vielfalt, Qualität und Regionalität der Speisen. In der Pizzeria – der Ort für die kulinarische Pause zwischen Bade- und Rutschenspaß – reicht das Angebot von Pasta, Wok und italienischen Pizzen bis hin zur traditionellen, österreichischen Küche. Auf Wunsch wird in der Schauküche des Familienrestaurants ein Gericht frisch vor dem Gast mit viel Liebe zum Detail zubereitet! Egal ob asiatische Köstlichkeiten, frisch Gegrilltes oder Gebackenes vom Huhn – hier schwört der Küchenchef auf die original Steirerhuhn-Produkte. Frisch und saftig bei der Zubereitung, aromatisch im Geschmack, leicht und lecker auf den Tisch – so schmeckt´s den Gästen.

FÜR KLEINE MEERJUNGFRAUEN UND WASSERMÄNNER

Träumt nicht jedes Mädchen davon, einmal in die Welt der Meerjungfrauen einzutauchen und zu erfahren, wie es sich anfühlt mit einer Meerjungfrauenflosse zu schwimmen? In der H_2O-Kindertherme haben die jungen Nixen bis zu 3-mal wöchentlich die Möglichkeit, dies in Schwimmkursen zu erleben. Es ist der größte Moment beim Meerjungfrauen-Schwimmkurs: Die Kinder verwandeln sich mit grün-blauen Monoflossen aus Badeanzugstoff in Meerjungfrauen und schwimmen im Becken. Wassermänner sind selbstverständlich auch willkommen. Das bestens ausgebildete H_2O-Animationsteam lernt den frischgebackenen Meerjungfrauen und Wassermännern, sich unter Wasser zu bewegen.
Und falls eine Kindergeburtstagsfeier vor der Tür steht und Sie noch nach einem besonderen Ort für eine Party suchen, ist eine Meerjungfrauen-Geburtstagsparty genau das Richtige!

In der H_2O Therme weiß man ganz genau, was die Kinder suchen und die Eltern wünschen.

H_2O Hotel-Therme-Resort

Sebersdorf 300
8271 Bad Waltersdorf
Tel.: +43 (0) 3333 22144
reservierung@hoteltherme.at
www.hoteltherme.at

HÜHNERPFANNE „SÜSS-SAUER“ VON DER STEIRER-HUHN-OBERKEULE

MIT FRISCHEM GEMÜSE JASMIN-REIS UND LAUCHSTROH

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

400 g Steirerhuhn Oberkeule geschnitten
400 g Jasmin-Reis gekocht
400 g Pfannengemüse:
1 Stange Lauch, 2 Karotten, 2 Paprika (gelb und grün), 1 Zucchini
Salz, Pfeffer, Petersilie
Sonnenblumenöl zum Anbraten

Süß-Sauer-Sauce:
260 ml Wasser
50 ml Sojasauce
80 ml Balsamico-Essig dunkel
100 g Tomatenmark
130 g Kristallzucker
½ - 1 TL Maizena

Für die Deko: Lauchstroh
Dazu den weißen Teil vom Lauch in hauchdünne Streifen schneiden und langsam im Backofen trocknen.

Steirerhuhn® Das Original

Das Wasser mit Sojasauce, Balsamico-Essig, Tomatenmark und Zucker aufkochen. Danach mit Maizena binden und so lange köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig geworden ist. Das Gemüse in Scheiben schneiden und den Jasmin-Reis in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die ausgelösten Steirerhuhn Oberkeulen in 1cm dicke Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und das geschnittene und gewürzte Fleisch goldbraun darin anbraten. Danach das geschnittene Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, dazugeben und mitrösten. Wenn alles gut gebraten ist, mit der gekochten Sauce aufgießen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Jasmin-Reis auf einem Teller mit dem Pfannengeschnetzelten anrichten und fein mit Petersilie und Lauchstroh garnieren.

Guten Appetit!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im H_2O Thermenrestaurant

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31.10.2017

Was passt auch perfekt in die internationale Küche?

S . . . . . N

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

GENUSS SCHENKEN MACHT FREUDE!

Im Geflügel-Frisch-Markt werden Geschenke mit viel Liebe zusammengestellt und verpackt! Wenn auch Sie Köstlichkeiten vom Steirerhuhn und regionale Schmankerln an Ihre Kunden oder Familie verschenken möchten, dann schauen Sie vorbei oder bestellen Sie telefonisch unter 03152 / 2424-36. Unsere Damen nehmen sich Zeit und beraten Sie gerne, damit aus Ihrem Präsent ein kulinarisches Feuerwerk wird.

Der Geflügel-Frisch-Markt in Saaz-Gniebing 52, 8330 Feldbach hat für Sie geöffnet von Montag bis Freitag, von 08.00 bis 12.30 Uhr und 14.30 bis 18.00 Uhr sowie samstags von 7.30 bis 12.00 Uhr.
Schenken Sie regional und nachhaltig, das hat Wert!

v.l. Gerhard Zoubek, GF Dieter Lugitsch, Daniel Hillinger, Stefan Zoubek., Joachim Samstag

BIOHOF ADAMAH AUF IDEEN-AUSTAUSCH IN GNIEBING

Seit der Gründung des Biohof Adamah im Jahr 1997 durch Gerhard und Sigrid Zoubek entwickelte sich der niederösterreichische Betrieb, angesiedelt im Marchfeld, ständig weiter und geht heute über einen Familienbetrieb weit hinaus. Bekannt ist das Unternehmen vor allem für sein „Adamah Bio-Kistl", welches online oder per Email bestellt werden kann. Befüllt mit frischem Bio-Obst und -Gemüse sowie Bio-Produkten vom Steirerhuhn, individuell auf Wunsch zusammengestellt, erfolgt die Lieferung direkt zum Kunden nach Hause.
Wir von Steirerhuhn freuen uns sehr, mit innovativen Partnern, wie dem Biohof Adamah zusammenzuarbeiten. Gemeinsam den Bio-Markt weiter auszubauen ist unser Ziel. Danke für den Besuch und erfolgreichen Ideenaustausch.
Mehr Infos zu den Produkten unter: **www.adamah.at.**

SAAZKOGEL KULINARIUM

Im Juli und August fand am Saazkogel in Paldau zum 7. Mal das Saazkogeln statt. 4 Termine standen am Programm. Das herrliche Ambiente des Saazkogels, das schon die alten Römer sehr zu schätzen wussten, und die Aussichtsplattform luden zum gemütlichen Verweilen ein. Begleitet von Livemusik verwöhnten die Paldauer Wirte Franz Tieber (Gasthaus Kirchenwirt) und Alexander Weninger (Gasthaus Weninger) die Besucher mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Steirerhuhn und weiteren regionalen Schmankerln. Besonders gefreut haben sich die Veranstalter über den Besuch unserer Geflügel-Frisch-Markt Mitarbeiterinnen, die sich sichtlich wohl fühlten.

STEIRERHUHN – NUR EINEN KLICK ENTFERNT

Wir freuen uns, Sie ab sofort auch auf facebook begrüßen zu dürfen. Neben Neuigkeiten und Aktionen rund um das Steirerhuhn finden Sie dort auch aktuelle Beiträge zum Thema Herkunft, Aufzucht, Produktvorstellungen und laufend leckere Rezepte zum Nachkochen. **www.facebook.com/Steirerhuhn**

ONLINE BESTELLEN – KEIN PROBLEM!

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

Im Onlineshop von **www.piccantino.at** finden Sie das Beste vom Steierhuhn in Klassik und Bio sowie unsere preisgekrönten Produkte, wie zB die feinen Hühnerleberknödel oder die herzhafte Leberpastete.

Und Bio-Fans aus Wien und Umgebung können sich vom Biohof Adamah neben frischem, saisonalem Gemüse und Obst, auch unser komplettes Steirerhuhn Bio-Sortiment täglich frisch nach Hause liefern lassen unter **www.adamah.at.**

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

FRISCH & VON HAND ZERLEGT

AUS LIEBE ZUM LEBENSMITTEL

Wir legten schon immer sehr viel Wert auf hochwertige Verarbeitung unserer Qualitätsprodukte – deshalb wird das Fleisch vom Steirerhuhn auch von Hand zerlegt.

DIE SCHÖNSTEN STÜCKE VOM STEIRERHUHN

Bei der händischen Zerlegung werden die Schnitte exakter geführt als bei der maschinellen Verarbeitung. Steirerhuhn-Kunden erhalten so ausgezeichnete Fleischqualität und optisch ansprechende Fleischstücke.

„Im Zuge der bewusst eingeleiteten Umstellung auf unsere traditionelle, händische Zerlegung, entstanden weitere Arbeitsplätze in der Region – worauf wir sehr stolz sind. Wir besinnen uns auf unseren Wurzeln und setzen auf die handwerkliche Geschicklichkeit unserer Mitarbeiter, Wir fühlen uns verpflichtet, mit unseren Lebensmitteln sorgsam umzugehen. Auch sind wir davon überzeugt, dass wir den Kunden durch unsere Sorgfalt und dem sauberen Schnitt ein besseres Produkt liefern können“, so GF Dieter Lugitsch.

Gerade die Lebensmittelsicherheit steht bei Lugitsch an oberster Stelle. Internationale Zertifizierungen, wie der International Featured Food Standard (IFS) und das AMA Gütesiegel, bestätigen europäische Spitzenklasse in den Bereichen Qualitätsmanagement, Produktsicherheit, Hygienestandard und Rückverfolgbarkeit der Produkte.

IFS Food

Hand ZERLEGT

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

10712147

WIR SIND „FEDERFÜHREND“

Im Juli startete die österreichweite AMA Kampagne „Federführend“. Ziel der Kampagne ist es, auf die Vorteile heimischer Geflügelprodukte hinzuweisen und klar darzulegen, wie das beliebte „österreichische Maishendl“ aufwächst.

Als AMA-zertifizierter Geflügelproduzent unterstützen auch wir von „Steirerhuhn“ die Kampagne, denn das heimische Maishendl wird von Genießern hochgeschätzt. Das ist nicht zuletzt auf die vorbildlichen Standards in der heimischen Mastgeflügelhaltung zurückzuführen. Gentechnikfreie Fütterung, mehr Platz für die Tiere, die persönliche Obsorge durch unsere Landwirte und sorgfältige, händische Verarbeitung – das macht unser Geflügel „Federführend“ einzigartig.

Diese Maßnahmen machen Österreich zu einem Vorreiter in der Mastgeflügelhaltung und garantieren für Qualität, Nachhaltigkeit und Sicherheit.

HALTUNG

Mit 30 Kilogramm pro Quadratmeter Stallfläche hat Österreich eine der weltweit niedrigsten Besatzdichten. Für die Hühner bedeutet das mehr Platz als in ausländischen Betrieben, wo auf gleicher Fläche um bis zu 40 Prozent mehr Tiere gehalten werden. Auch was die Anzahl der Masthendl im Stall betrifft, arbeitet man kleinstrukturiert.

TIERWOHL

Die Geflügelhaltung orientiert sich an Tiergesundheit und Umweltfreundlichkeit. Große Stallfenster werden verpflichtend eingebaut, um für ausreichend Tageslicht garantieren zu können. Außerdem werden die Hühner laufend von einem Tierarzt betreut, um die Herde gesund zu halten. Die Ergebnisse werden in einer zentralen Datenbank verwaltet, wodurch der Gesundheitsverlauf lückenlos nachvollzierbar ist.

GENTECHNIKFREI

Was die Nahrung der Hühner betrifft, haben sich heimische Bauern verpflichtet, gentechnikfrei zu füttern. Das heißt: Auf den „Hühner-Tisch“ kommen in den heimischen Landwirtschaftsbetrieben Mais und Getreide aus der Region. Heimisches Mastgeflügel erfüllt die strengen Kriterien des AMA-Gütesiegelprogramms. Um auf Nummer sicher zu gehen, werden die strengen Auflagen ständig kontrolliert.

LUGITSCH PARTNER SIND VORZEIGEBETRIEBE

Besonders stolz sind wir auf unsere landwirtschaftlichen Partner, zu denen auch Josef Teubl aus Unterlungitz zählt (Bild oben rechts), die das österreichweite Aushängeschild der Kampagne sind.

mehr Infos unter:
amainfo.at/aktuelles/federfuehrend/

ZAG LÄNDERKONFERENZ 2017 IM VULKANLAND

Die Vertreter der österreichischen Geflügelwirtschaft tagten heuer zwei Tage lang im Genusshotel Riegersburg im Vulkanland in der Steiermark, um über aktuelle Chancen und Herausforderungen in der heimischen Geflügelhaltung und -vermarktung zu diskutieren. Organisiert wurde die diesjährige Länderkonferenz von der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG) in Kooperation mit dem Landesverband Steierischer Geflügelhalter. Zentrales Thema war die Neupositionierung der österreichischen Geflügelmast und die Kommunikation des Mehrwertes heimischer Mastgeflügelhaltung an die Öffentlichkeit. Ebenso auf der Tagesordnung standen die öffentliche Beschaffung von österreichischen Eier- und Geflügelprodukten, sowie neue Märkte im Außerhausverzehr, speziell der Gastronomie.

v.l. Dipl-TA Dr. Josef Ziegerhofer, GF Dieter Lugitsch

Nur mit einer klaren Kennzeichnung der Herkunft heimischer Eier- und Geflügelprodukte in der Gastronomie hätten Konsumenten die Möglichkeit, sich bewusst für tierfreundliche Haltungsformen zu entscheiden, zeigte man sich einig. Österreich verfüge über die strengsten Produktionsstandards in der Europäischen Union. Wenn Konsumenten korrekt informiert werden, werden sie sich so wie beim Einkauf im Lebensmitteleinzelhandel auch im Außerhauskonsum für Geflügelprodukte und Eier entscheiden, deren Herkunft zu 100% aus Österreich und lückenlos rückverfolgbar ist. Davon konnten Lugitsch-Geschäftsführer Dieter und Herbert Lugitsch jun. sowie Ing. Alexander Krems, Bereichsleiter Junghennen, alle anderen Teilnehmer überzeugen.

ESPN 2017 21ST EUROPEAN SYMPOSIUM ON POULTRY NUTRITION

Beim diesjährigen „Geflügel-Gipfel“ in Spanien waren wir mit DI Leutzendorff von der Firma BESTMIX, Bostjan Novak, Spartenleiter Geflügel, und Ing. Franz Knittelfelder, Bereichleiter Futtermühlen, stark vertreten.

v.l. DI Leutzendorff, Ing. Knittelfelder, DI Bostjan Novak

Dieses Symposium bietet der Geflügelbranche die Möglichkeit zum wissenschaftlichen Austausch und findet alle zwei Jahre statt. Das Programm konzentrierte sich auf Aspekte wie Thermoregulation, frühe Fütterung, Präzisionsfutter, Zusatzstoffe, Biotechnologie und weitere interessante Themen. Unsere Teilnehmer hatten im Zuge der Veranstaltung auch ausreichend Gelegenheit, mit Experten aus ganz Europa über die jüngsten Fortschritte in der Geflügelernährung zu diskutieren, um das erlangte Wissen zukünftig erfolgreich im Unternehmen einbringen zu können.

ZU BESUCH IN GNIEBING

Die Schüler und Lehrer der Abschlussklasse der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof besuchten im Juli im Zuge einer Exkursion die Futtermühle und den Geflügelhof in Gniebing. Die Mitarbeiter stellten einen abwechslungsreichen Programmablauf für die Gruppe zusammen. Im Anschluss an die informative Firmenpräsentation durch DI Cornelia Sixt folgte eine Fragerunde, bei der die Schüler Wissenswertes zu den Themen Landwirtschaft und Vertrieb erfuhren.

Weiters besichtigte die Gruppe die Futtermühle und den Geflügelhof, wo alle Arbeitsabläufe ausführlich von Roman Romhanyi und Elfi Rubak erläutert und bei laufender Produktion präsentiert wurden, was die Schüler mit besonders großem Interesse aufnahmen. Wir bedanken uns für den Besuch und wünschen den Schülern und dem Lehrkörper der LFS Grottenhof weiterhin viel Erfolg für die Zukunft und Spaß an der Arbeit.

Ebenfalls sehr interessiert an unserem Schaffen zeigten sich beim Firmenbesuch die Geflügelbäurinnen aus Ebersdorf.. Auch für sie stellten Herbert Lugitsch jun. und seine Mitarbeiter ein tolles Programm auf die Beine. Nach einer Präsentation rund um das Wirken der Lugitsch FARM FEED FOOD, einem fachspezifischen Erfahrungsaustausch und ausführlichen Rundgängen durch das Unternehmen, machten sich die Damen, gut gestärkt mit Erfrischungen aus dem Geflügel-Frisch-Markt, fröhlich auf den Weg zu einer Tour durch das steirische Vulkanland. Ein Danke an Obfrau Claudia Lederer, die den Besuch initiiert hat.

BESTMIX-GRUPPE IN STRAUBING

Am 9. und 10. Juni dieses Jahres veranstaltete die BESTMIX Tierernährung GmbH wieder eine Schulung für die Mitarbeiter aus dem Bereich der Produktion der Mitgliedsbetriebe. Diese fand in Straubing statt. Für die Firma Lugitsch waren Mathias Lorenz, Bernhard Hardinger und Roman Romhanyi vor Ort. Neben dem fruchtbaren Gedanken- und Erfahrungsaustausch mit Produktionsmitarbeitern anderer Mitgliedsbetriebe, bieten diese Schulungen auch stets hochkarätige Vorträge und Möglichkeiten von Besichtigungen. Diesmal lud die DoFu Donaufutter GmbH die BESTMIX-Gruppe dankenswerterweise ein, das Werk in Straubing zu besichtigen. Auf diesem Wege wollen wir Klaus Feils, dem Geschäftsführer der DoFu Donaufutter GmbH, unseren herzlichen Dank aussprechen für die umfangreichen Einblicke, die er uns gewährt hat und für die fesselnden Eindrücke, welche unsere Mitarbeiter mit nachhause nehmen durften.

FÜNF STERNE FÜR DEN AICHSTERN

AUF STIPPVISITE AM HOF VON FAMILIE STERN IM STEIRISCHEN ROHRBACH

Vor mehr als 10 Jahren begann hier auf dem Aichsternhof, einem Hof der auf stolze 12 Generationen zurückblicken kann, eine steirische Erfolgsgeschichte der besonderen Art. Vinzenz Stern jun. entdeckte seine Leidenschaft für den Käse und lenkt nun mit viel Fleiß, Zielstrebigkeit und Innovation die Geschicke des landwirtschaftlichen Betriebes, vorwiegend ausgelegt auf Milchviehhaltung, in eine völlig neue Richtung, die heute zu Recht mit europaweitem Erfolg gekrönt wird.

Man fühlt sich hier auf dem Aichsternhof in Rohrbach, einige Kilometer westlich von Graz sofort herzlich willkommen. Mutter und Großmutter sind am Herd beschäftigt. Während des Gesprächs mit Vinzenz jun., dem Käsemacher, schaut auch der Vater, Vinzenz sen., auf einen Sprung zur Tür herein, bevor er gleich wieder verschwindet, denn „auf dem Feld gibt es noch jede Menge zu tun und das schöne Wetter muss man ausnutzen!“

DER ANSTOSS

Alles begann damit, dass Vinzenz jun., damals Schüler an der Landwirtschaftsschule Alt-Grottenhof, von seinem Lehrer sprichwörtlich dazu „verurteilt“ wurde, seine finale Facharbeit zum Thema „Kreierung eines Meisterkäses“ zu verfassen. „Mich hat das voll angezipft, denn ich hatte mit Käse rein gar nichts am Hut“, so Stern jun. Doch dann hat ihn der Ehrgeiz gepackt. „Ich hab mich voll reingekniet, weil ich eine perfekte Arbeit abliefern wollte, hab meinen ersten Käse gemacht und ihn „Aichstern“ getauft, nach dem Vulgo-Namen des Hofes.“ Da Vinzenz keine Ahnung hatte, was beim Käsemachen abläuft, wurde der Käse bei jedem Versuch anders, er wusste aber nicht, woran es lag.

Da aber sein Interesse geweckt war, absolvierte er die Ausbildung zur Molkerei- und Käsereifekraft an der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz in Tirol in Rekordzeit. Danach folgte der Intensivkurs zum Meister. So schaffte Stern jun. es mit 20 zum jüngsten Käsemeister Österreichs.

FEILEN AM KÄSE

Nach den ersten Versuchen in der Küche baute Vinzenz jun. eine professionelle Produktionseinheit mit drei Reifenräumen, denn die verschiedenen Käsesorten benötigen unterschiedliche Reifeszenarien. Er erinnert sich schmunzelnd: „Das praktische Gespür kam erst mit der Zeit, wieder eine neue Erfahrung für mich." Er feilt akribisch an seinen Rohmilch-Sorten, dokumentiert jeden Schritt und realisiert so Schritt für Schritt seine Vorstellung vom „perfekten" Käse. Daneben absolviert Stern die Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier, um einen noch tieferen Einblick in die unterschiedlichsten Herstellungsweisen und Käsekulturen zu bekommen.

EINE MENGE ARBEIT

Seine Eltern unterstützen ihn seit Beginn in seiner Leidenschaft, teilen sie und haben seine Sache auch zu der ihren gemacht. Die Arbeit am und rund um den Hof verrichtet die Familie Hand in Hand. Neben 30 Milchkühen gilt es die Legehennen zu versorgen und zahlreiche Äcker und Wiesen zu bewirtschaften. Auch in der Käserei fällt jede Menge Arbeit an. Neben der Herstellung wird schließlich jeder Käse sorgfältig von Hand verpackt und ausgezeichnet. Zum Hofladen und dem Frischmilchautomaten kam vor Kurzem noch ein 7/24-Selbstbedienungsautomat dazu, der laufend frisch bestückt wird mit Produkten aus eigener Erzeugung. Da findet man Eier, Obst, Molke, Joghurt, Käse, Topfen, Säfte und Kernöl. Eine tolle Sache, wie man an den vielen Radfahrern und Autos sieht, die dort laufend Halt machen und vollbepackt weiterfahren.

SOVIEL FLEISS WIRD BELOHNT

Vinzenz Stern jun. stellt mittlerweile Weichkäse-, Briekäse- und Bergkäsesorten der unterschiedlichsten Arten her. Die letzten 8 Jahre in Folge wurde er für seine Kreationen bei den steirischen Landeskäsemeisterschaften mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Neben zahlreichen anderen Auszeichnungen war es ein besonderes Highlight für den jungen Käsemeister, mit Gold für den besten europäischen Camembert bei der „Internationalen Käsiade 2015" ausgezeichnet zu werden.

WOHIN GEHT DER WEG?

Angesichts des rasanten Werdeganges sind die Ziele von Vinzenz Stern jun. fast bescheiden: Den Level von jetzt halten und stetig weiter verbessern. Er setzt auf Qualität statt Quantität. Auf die Frage, wo man den „Sternkäse" bekommt, erhalten wir eine ganz klare Antwort mit einem breiten Grinsen: „Wer Sternkäse will, muss nach Rohrbach kommen!"

Wir wünschen dem jüngsten Käsemeister Österreichs auf jeden Fall neben bleibendem Erfolg, dass er weiter so hervorragend reift und gedeiht wie sein Käse!

Kontakt:
Vinzenz Stern, Käserei, Hofladen
Rohrbach 80, A-8151 Rohrbach-Steinberg
Öffnungszeiten:
Mo, Die, Do, Fr 8-17 Uhr,, Sa 8-14 Uhr
www.aichstern.at

AB HOF VERSTEIGERUNG
PREMIERE BEI FAMILIE MOITZI

Bei ungetrübt sonnigem Wetter lockte die Familie Moitzi Zuchtinteressenten aus Nah und Fern ins schöne Obdach. Viele Schaulustige tummelten sich auf dem sehr gepflegten Hof. Für die Zuchtrinderversteigerung wurde extra ein Schauring vorbereitet, wo die rund 50 zum Verkauf angebotenen Fleckvieh- und Holsteinkühe lose vorgeführt wurden. Die Vorstellung und Versteigerung der Tiere erfolgte über den hessischen Auktionator Christian Sölzer. Für das leibliche Wohl der Besucher hatte die Familie Moitzi ebenfalls bestens gesorgt. Auch Lugitsch Mitarbeiterin DI Cornelia Sixt war vor Ort, um mit den Landwirten über die Zuchttiere zu philosophieren.Wir danken der Züchterfamilie Moitzi für diese gelungene Ab Hof Versteigerung und wünschen weiterhin viel Erfolg im Stall!

10 JAHRE WEGENERNET

Das WegenerNet Klimastationsnetz ist ein internationales Pionierexperiment des Wegener Center für Klima und Globalen Wandel der Universität Graz. Mehr als 150 Messstationen in der Region Feldbach vermessen die kleinregionale Wetter- und Klimaentwicklung mit neuartiger Genauigkeit. Ganz im Zeichen der Zukunft unterstützt auch die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH seit Beginn an dieses nachhaltige Projekt mit 2 Stationen im Bereich Gniebing. Die Region Feldbach ist damit als Schwerpunktgebiet in die österreichische und internationale Forschung zu Wetter- und Klimawandel eingebunden und Musterregion für die Erforschung zukünftiger Klima-, Wetter- und Umweltrisiken sowie möglicher wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Folgen. Wir gratulieren den Initiatoren zum 10-jährigen Jubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg! Mehr Infos unter: **www.wegcenter.at**

Wegener Center
www.wegcenter.at

FORTBILDUNGSREISE RUSSLAND
ОБУЧЕНИЕ РОССИИ

Die diesjährige Fortbildungsreise der Gesellschafter der BESTMIX Tierernährung GmbH führte die Teilnehmer nach Sankt Petersburg. Unter anderem wurde das Kirov Mischfutterwerk (http://www.kkzkirova.ru) welches direkt in Sankt Petersburg liegt, besucht. Sehr beeindruckend war zu sehen, wie dieses Werk im Herzen der Stadt geführt wird und welche Agrar-Strukturen sich in Russland innerhalb der letzten Jahre entwickelt haben. Die jährliche Mischfutterproduktion von etwa 320.000 Tonnen und die Möglichkeit des Rohstoff- und Produkttransportes per Schiff über den Fluss Newa, sowie die Anbindung an das russische Schienennetz, machen dieses Mischfutterwerk zu einem der schlagkräftigsten in Russland. Wir bedanken uns sehr herzlich bei Zagorskaya Natalya Mihaylovna, der Direktorin der Anlage, und Noskova Anna Viktorovna, der Leiterin des Vertriebs, für den herzlichen Empfang, die interessante, detailreiche Führung und den ausgiebigen Erfahrungsaustausch.

TONI – DER ORIGINELLE RINDERZÜCHTER IM TV

Aus Gniebing bei Feldbach stammt Toni Riegerbauer, steirisches Unikum und Rinderbauer aus Leidenschaft. Der 49-jährige Steirer, seit vielen Jahren Lugitsch-Partner, sorgt seit 06.09.2017 bei der neuen Staffel „Bauer sucht Frau“ auf ATV für so manch Unterhaltung. Meist in seinem grünen Lugitsch-Leiberl, was uns sehr freut. Junggeblieben und für al-Abenteuer offen, sucht er die Herzensdame, die zu ihm passt. Beim Futter für seine Rinder, Pferde und Schweine hat sich Toni allerdings schon vor Jahren für „CornVit“– Qualitätsfutter aus dem Hause Lugitsch – entschieden, denn für seine Tiere gibt´s nur das Beste!

Für die Suche nach seiner Traumfrau wünschen wir Toni Riegerbauer alles Gute und sagen Danke für die langjährige Zusammenarbeit!

INFORM 2017

Unter der Leitung von Ing. Wolfgang Pleier präsentierte die Landwirtschaftskammer Burgenland auch heuer wieder die heimische Landwirtschaft auf der „Inform Oberwart“, die Anfang September stattfand. Als Spezialist in der Geflügelhaltung war Lugitsch unterstützend mit von der Partie und brachte Bruteier der Bio Steirerküken mit zur Messe. Die Besucher konnten das Schlüpfen der kleinen Küken live miterleben. Ein Ereignis, das sich als absoluter Publikumsmagnet herausstellte.

KRÄFTIGER ZUWACHS IM FUHRPARK DES GEFLÜGELHOFS

Anfang September konnten wir von der Firma Uitz in Feldbach unseren neuen LKW der Marke Mercedes übernehmen, der zukünftig im Steirerhuhn-Outfit auf Liefertour geht. Das 400 PS starke Gefährt ist mit der Besonderheit einer lenkbaren Nachlaufachse und einem hochmodernen, stärkeren Kühlaggregat ausgestattet, damit unser „Steirerhuhn“ auch in Zukunft optimal transportiert und absolute frisch sein Ziel erreicht. Denn nur wer beste Qualität fährt, kann beste Qualität liefern!

MAISSILAGE –
MAISKÖRNER AUSREICHEND ZERKLEINERN

Die Häckselqualität der Maissilage ist nicht nur für die optimale Vergärung der Silage, sondern auch für die optimale Verdauung entscheidend. Leider ist in der Praxis fast jede zweite Maissilage von einer Fehlgärung oder einer schlechten Verdaulichkeit betroffen.

MAISKÖRNER STARK ANSCHLAGEN

Bei der Häckselqualität spielt die Zerkleinerung der Maiskörner eine entscheidende Rolle für die Leistung und Gesundheit der Rinder. Ein leichtes Anschlagen der Körner reicht nicht aus, denn solche Körner werden unverdaut wieder ausgeschieden. Vor allem bei hohen Passageraten ist es wichtig, die Körner stark zu zerkleinern bzw. zu vermahlen.

FOLGEN MÄSSIG ZERKLEINERTER KÖRNER

Wenn Maiskörner unzureichend zerkleinert werden, kommt es zu einer Stärkeanflutung im Dickdarm. Das führt zu mehr unerwünschten Keimen (E. Coli, Clostridien) im Dickdarm und kann unter anderem zu Durchfall und Euterentzündungen führen. Auffällig ist bei solchen Silagen auch, dass vermehrt Maiskörner sowie auch deren Stärkekörner im Kot wiederzufinden sind. Dadurch, dass diese Energie unverdaut ausgeschieden wird, fehlt sie in der Ration und somit kommt es zu einer Verschlechterung der Energieversorgung. Der Mangel an Energie im Pansen führt in weiterer Folge zu einem Abfall des Milchfettgehaltes in der Milch. Auch die Stärkeverdauung leidet unter der mangelhaften Zerkleinerung und bewirkt einen Milcheiweißabfall in der Milch.

VERHINDERN DER FOLGEN DURCH

Um die Gesundheit der Rinder aufrecht zu erhalten und die Inhaltsstoffe in der Milch zu steigern, ist es wichtig den Abreifegrad des Kolbens, die Einstellung des Walzenabstandes und die Fahrgeschwindigkeit des Häckslers im Auge zu behalten. Die Maisilage sollte in der Teigreife geerntet werden und der Walzenabstand 1-2 mm betragen. Kontrollieren Sie mehrmals die Häckselqualität während der Ernte, denn die Qualität des Häckseln ist wichtiger als die gehäckselte Menge pro Tag. Längere Häckseldauer bringt Mehrkosten mit sich, doch diese sind niedriger als die Folgekosten einer schlechten oder unzureichenden Häckselqualität.

Wenn Ihnen die Leistung und Gesundheit Ihrer Rinder wichtig ist, fragen Sie Ihren Lugitsch Fütterungsberater, der berät Sie gerne bei Fragen rund um die Silierung .

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Gebrauchter 2-stöckiger, **elektrischer Gastro-Brotbackofen** mit extra schaltbaren/steuerbaren Backrohren.
Tel.: 0676 6376880

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

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

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

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

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

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

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler
Tel.: 0676 88922230

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

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

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
VITAFARM
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

Futtermühle Gniebing, Zentrale:
8330 Feldbach
T: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

Futtermühle Gniebing:
8330 Feldbach
T: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

Futtermühle Eggendorf:
2493 Eggendorf
T: +43 3152 2222 66
eggendorf@h.lugitsch.at

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

Geflügelhof:
8330 Feldbach
T: +43 3152 2424-0
steirerhuhn@h.lugitsch.at

NestEi Handelsges.m.bH:
8262 Nestelbach
T: +43 3385 73410-0
office@nestei.at

www.nestei.at
www.steirerhuhn.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt