LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 4/2017 • laufende Nummer 98

DAS STEIRERHUHN IM **MERCURE GRAND HOTEL** BIEDERMEIER WIEN

DIE GUTE PUTE AUS ÖSTERREICH
Betriebsbesuch bei Fam. Rotheneder

LUGITSCH BESTELL-APP
Bestellen – so einfach wie noch nie

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original
aus Österreich
www.steirerhuhn.at
NUR DAS BESTE
FÜR FESTLICHE STUNDEN
Voller Geschmack und beste Qualität frisch vom Geflügelhof:
Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss jeden Tag zu einem kulinarischen Festtag werden lässt.
Verkauf und Beratung: Fritz Rabl, T: +43 676 89922248
Daniel Hillinger, T: +43 676 89922208
LUGITSCH
FARM FEED FOOD
www.facebook.com/Steirerhuhn/

EDITORIAL

INHALT

| „ES WAR SEHR NETT, ES HAT UNS SEHR GEFREUT" 4
Das Steirerhuhn auf den Spuren der Geschichte im Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien

| MIT STEIRERHUHN UND eAUTOTEILEN 9
unterwegs im Steirischen Vulkanland

| DIE „GUTE PUTE" AUS ÖSTERREICH 12
Hofreport

| **NEU:** LUGITSCH BESTELL APP 18
So einfach war Bestellen noch nie!

| MILCHINHALTSTOFFE 22
Wie können sie beeinflusst werden?

| FLOHMARKT 23
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Zahlreiche Innovationen und Projekte konnten in diesem Wirtschaftsjahr im Unternehmen erarbeitet und umgesetzt werden. Das hat Früchte getragen und so können wir mit Stolz auf dieses Jahr zurückblicken: Im Herbst wurden wir in die Liste der 1000 inspirierendsten Unternehmen Europas aufgenommen. Dies ist eine große Ehre für uns und unsere Mitarbeiter. Unser Vater feierte heuer seinen 80. Geburtstag und erfreut sich bester Gesundheit. Und zu einem bewegenden Abschluss kam es Ende November in Graz, wo wir für unsere Arbeit in und für die Steiermark mit dem Josef-Krainer-Heimatpreis ausgezeichnet wurden.

Haben Sie schon eine Idee für Ihr weihnachtliches Festessen? Probieren Sie einmal die „gute" österreichische Pute. Warum diese so besonders ist und worin der Unterschied besteht, erfahren Sie im Hofreport. Sie als Konsument können mit dem Kauf von hochwertigen und heimischen Produkten für mehr Tierwohl und landwirtschaftlichen Fortbestand beitragen. Damit wir auch morgen noch wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen.

An dieser Stelle möchten wir und herzlich bei allen Mitarbeitern für den außerordentlichen Einsatz im Jahr 2017 bedanken, denn ohne die Kraft jedes Einzelnen wäre das Unternehmen Lugitsch nicht dort, wo es heute ist.
Viel Spaß beim Lesen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten wunderschöne und erholsame Feiertage rund um das Weihnachtsfest und ein Prosit 2018.

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

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

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

Kontakt:
Mercure Grand Hotel Biedermeier
Landstrasser Hauptstraße 28
A-1030 Wien
Tel.: (+43)1/716710
Fax: (+43)1/71671503
Mail: H5357@accor.com
www.accorhotels.com

HERZLICH WILLKOMMEN IM

MERCURE GRAND HOTEL

BIEDERMEIER WIEN!

Dieses zentral gelegene 4-Sterne-Hotel präsentiert sich stilecht in einer Alt-Wiener Passage und gleichzeitig als elegante Bühne für Charme und Komfort des Biedermeiers von heute, dessen Zauber wir selbst bei unserem Besuch im Sünnhof erleben duften.

Der Sünnhof war einst ein mehrstöckiges Durchhaus mit kleinen Geschäften und Wohnräumen aus der Biedermeierzeit, welches die Landstrasser Hauptstraße mit der Ungargasse verband. Trotz Denkmalschutzes wäre das Gebäude beinahe abgerissen worden, doch es kam anders. 1837 wurde der typische Biedermeierkomplex mit langgestrecktem Innenhof mit einem Haus in der Ungargasse verbunden. Die dadurch entstandene Parzelle wurde sukzessive beidseitig bebaut, sodass ein gassenähnlicher, gepflasterter Durchgang entstand, der die Landstraße mit der Ungargasse verband. Seit dem frühen 19. Jahrhundert gilt der Sünnhof als Gewerbehof. Seit seiner Renovierung in den 1980er Jahren befindet sich dort heute das Mercure Grand Hotel Biedermeier mit seinen exzellenten Restaurants „Wintergarten“ & „Weissgerber Stube“, die zum Wohlfühlen und Verweilen einladen. Bei Schönwetter genießen die Gäste die idyllische Gartenterrasse.

DIE „WEISSGERBER STUBE“ – IM SÜNNHOF SEIT 1984

Ob Restaurant, Wirtshaus oder Bierbeisl, die Weissgerber Stube hat viele Namen und blickt auf eine mehr als 30 jährige Geschichte zurück. Seit 1984 ist die Weissgerber Stube in dieser ruhigen und detailgetreu-revitalisierten Altwiener Biedermeierpassage beheimatet.

Im Herzen von Wien, nahe Zentrum und Stephansdom gelegen, bietet die Weißgerber Stube seinen Gästen von der klassischen Wiener Küche über böhmische Spezialitäten bis hin zu einer gepflegten Bierkultur, perfekten Service und Genuss! Die Gäste erfreuen sich hier der Wiener Gastfreundschaft und zelebrieren Gemütlichkeit. Regionale Produkte werden mit handwerklicher Kochkunst zu schmackhaften Speisen zubereitet, abgerundet mit saisonalen Gerichten aus der Schmankerlkarte!
www.weissgerberstube.at

DER „WINTERGARTEN“ – RESTAURANTROMANTIK PUR

Hier trifft internationales Flair auf das traditionelle Biedermeier der 1840er Jahre im Restaurant mit idyllischem Gastgarten. Die Küche besticht auch hier durch ihre Vielfalt mit Hauptaugenmerk auf Saisonalität, Bodenständigkeit und Regionalität. Das Original Steirerhuhn hat in der Küche von Küchenchef Manfred Harton, der sehr viel Wert auf Qualität legt, einen fixen Platz.

Ob das klassische Wiener Schnitzel, Paprikahendl oder ein Surf&Turf, hier treffen internationale Gerichte und traditionell handwerkliche Kochkunst aufeinander. Der Küchenchef lässt seiner Kreativität freien Lauf und kredenzt neben den Wiener Klassikern monatlich saisonale Spezialitäten mit internationalem Einfluss. Begleitet werden die Köstlichkeiten mit der Mercure Weinlese Austria, eine blind verkostete Selektion von bekannten und neuen Weinen, welche allesamt auch glasweise genossen werden können. Und zu späterer Stunde trifft man sich in der „Biedermeier Bar“, dem idealen Treffpunkt am Abend, um in entspannter Atmosphäre ein Glas zu genießen.

Wer es etwas rustikaler mag, ist im „Weinkeller“, dem legendären Stadtheurigen gut aufgehoben. Ursprünglich als Landstrasser Stadtheuriger über die Grenzen Wiens bekannt, können die Räumlichkeiten heute für Veranstaltungen gemietet werden. Mal rustikal gemütlich, mal elegant und edel – der Heurigenkeller verwandelt sich auf Wunsch ganz nach Ihrem Geschmack. Ob Weihnachtsfeier, Firmenveranstaltung, Geburtstag oder Feste jeglicher Art, der Heurigenkeller im Sünnhof ist die perfekte Location für Ihre Veranstaltung bis 100 Personen.

Das rustikale Ambiente des 162m² großen Weinkellers macht jede Feier zu etwas Besonderem. Mitten in Wien können Sie so dem Trubel entfliehen und unvergessliche Momente in unserem speziell für Sie dekorierten Weinkeller feiern. Elegante oder schlichte Stühle, ein eigener DJ, alles ist möglich und auf Ihre Wünsche abgestimmt..

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit und lassen Sie sich im Mercure Grand Hotel Biedermeier verwöhnen. Wer weiß, vielleicht wird der Zauber des Biedermeiers auch Sie in Ihren Bann ziehen.

STEIRERHUHN IN ROT-WEIN-PREISELBEERSAUCE

MIT CHAMPIGNONS UND SERVIETTENKNÖDEL

Für die Serviettenknödel die Semmel in Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und die Weissbrotwürfel darin einweichen. Die Eier trennen, die Eidotter zum etwas abgekühlten Brot geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut durchmischen. Das Eiklar steif aufschlagen und vorsichtig unter die Knödelmasse geben. Eine Rolle formen und mit einer hitzefesten Frischhaltfolie einwickeln. Die Enden gut verschließen.

Die Serviettenknödel in siedendes Wasser geben, 30 Minuten garen, heraus nehmen und zur Seite stellen. Für das geschmorte Steirerhuhn, das Henderl abwaschen, trocken reiben, in 8 Stücke teilen und salzen und pfeffern.

Zwiebeln schälen und wie auch den Räucherspeck kleinwürfelig schneiden. Champignons reinigen und vierteln. Die Zwiebeln und den Speck mit dem Butterschmalz anbraten, die Champignons hinzugeben und kurz dünsten. Alles aus dem Bräter (Topf) herausnehmen und beiseite stellen. Nun die Teile vom Huhn im verbleibenden Fett braun anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Mit

Rotwein und Geflügelbrühe auffüllen und aufwallen lassen. Knoblauch, Lorbeer, Thymian hinzufügen und das ganze zugedeckt bei schwacher Temperatur ca. 75 Minuten fertig dünsten. Anschließend die Hendlteile aus dem Bräter nehmen, die Sauce durch ein feines Sieb gießen, dann die Preiselbeeren in die Sauce geben. Aufkochen und die eiskalte Butter in kleinen Flöckchen unterrühren, um die Sauce zu binden.

Den Serviettenknödel auspacken, in fingerdicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz goldbraun anbraten. Die Champignons mit Speck und Zwiebel erwärmen und die feingeschnittene Petersilie untermischen.
Die goldbraunen Serviettenknödel und das Hendl anrichten, mit Sauce übergießen und mit der Champignon-Speckmischung garnieren.

Guten Appetit.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Huhn:

1 Steirerhuhn
2 Zwiebeln
100 g Räucherspeck
50 g Butterschmalz
500 ml Rotwein
20 ml Cognac
500 ml Geflügelbrühe
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Bund Petersilie
2 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
100 g Preiselbeerkompott
50 g Butter
Salz / Pfeffer

Für die Serviettenknödel:

200 g Semmel oder
Weißbrot vom Vortag
150 ml Milch
2 Eier
1 Prise Muskat
Salz /Pfeffer

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im
Mercure Grand Hotel

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31.1.2018

Was darf in keiner guten Küche fehlen?

S . . . . . N

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

ERFOLGREICHES AUDIT IM GEFLÜGELHOF NACH STANDARD IFS FOOD 6

Die Lebensmittelsicherheit steht bei Lugitsch an oberster Stelle. Internationale Zertifizierungen wie der International Featured Standard Food (IFS) bestätigen europäische Spitzenklasse in den Bereichen des Qualitätsmanagements, der Produktsicherheit, der Hygienestandards und der Rückverfolgbarkeit der Produkte. Im November fand im Geflügelhof das IFS Audit nach dem Standard IFS Food 6 statt. Wir haben, Dank der Genauigkeit und Umsichtigkeit unseres Qualitätsmanagements, geschafft, unser Niveau im Vergleich zum Vorjahr weiter zu steigern. Hauptverantwortlich für die positive Bilanz ist Lisa Fessl, BSc, Qualitätsverantwortliche im Geflügelhof seit Dezember 2014.
„Meine Tätigkeit als Qualitätsmanagerin und die damit einhergehende Verantwortung liegen mir besonders am Herzen. Deshalb bin ich auch sehr stolz, dass der Geflügelhof dieses hervorragende Ergebnis erzielt hat und somit in weiterer Folge eine Qualitätsmaximierung in der Fa. Lugitsch gesichert ist. " so Fessl. Nicht zuletzt waren es auch die Mitarbeiter, die mit viel persönlichem Engagement und Fleiß maßgeblich ihren Beitrag zu diesem Erfolg leisteten. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle an alle für die tolle Arbeit!

STEIRERHUHN STARK VERTRETEN IM VULKANLANDSHOP

Im September präsentierte der Onlineanbieter Niceshop in Saaz bei Feldbach seinen neuesten Coup, den „Vulkanlandshop". Markenbetriebe des Vulkanlandes können auf dieser Plattform ihre Produkte vertreiben. Mit dem starken Onlinepartner will man den regionalen Betrieben nun auch im Web zu noch mehr Bekanntheit über die steirischen Grenzen hinaus verhelfen. Liebhaber der regionalen Vulkanland Marken-Produkte müssen nicht mehr auf den nächsten Urlaub warten, um die Vielfalt der Region auskosten zu können. Wir von Steirerhuhn nutzen die Möglichkeit des Onlinehandels schon seit geraumer Zeit und freuen uns, nun auch in diesem Shop mit einer großen Vielfalt an Produkten vertreten zu sein.

www. shop.vulkanland.at

Fritz Rabl, Vertrieb Steirerhuhn, mit Vertreterinnen der Agrarmarkt Austria (AMA).

STEIRERHUHN UND STEIRERHAHN BEIM AMA FORUM 2017 IN SPIELBERG

„Was essen wir morgen?", war heuer das zentrale Thema des 3. AMA-Forums, das am Donnerstag, dem 23. November am Red-Bull-Ring gastierte. Über 300 Landwirte, Produzenten und Vermarkter aus ganz Österreich waren erschienen und lauschten den Ausführungen von Experten. Neben Produkten der Marke Steirerhuhn präsentierten unserer Mitarbeiter auch prämierte Produkte der neuen Marke „Steirerhahn Henry", die dem Hahn eine artgerechte Aufzucht ermöglichen. Den zahlreichen Besuchern wurde sowohl der nachhaltige Gedanke als auch der gute Geschmack der „Steirerhahn Henry" Bio Produkte näher gebracht. Und so war es für uns auch eine Freude, zu sehen, dass das g´schmackige Henry Würstelsortiment, welches vor Ort auch verkostet wurde, so manchen dazu verführte, noch einen Nachschlag zu holen. Für uns endete ein erfolgreicher Tag, und wir konnten die Besucher des Forums vom Qualitätsgedanken unserer Steirerhuhn- und Steirerhahn-Produkte überzeugen.

STEIRISCHER TIERZUCHTAUSSCHUSS ZU BESUCH IN DER GZR

Anlässlich der heurigen Tierzuchtausschusssitzung am 06. Oktober fand im Rahmen der Betriebsbesuche auch eine Besichtigung der beiden Stallungen unserer Geflügelzucht Raabtal in Saaz statt. Für die Teilnehmer in Begleitung von Anton Koller, Geflügelreferent der Landwirtschaftskammer Steiermark, gab es interessante Infos rund um neue Erkenntnisse im Bereich der Geflügelaufzucht und Einblicke in unsere zwei Mastställe, geführt von Horst Ruckenstuhl, Bereichleiter Produktion Geflügelhof. Weitere hilfreiche Tipps und Antworten zu Fragen rund um die Tiergesundheit konnte Hygienebeauftragte und Qualitätsmanagerin Lisa Fessl, BSc beantworten. Wir danken dem Tierzuchtausschuss für das Interesse an unserer Arbeit und den Besuch.

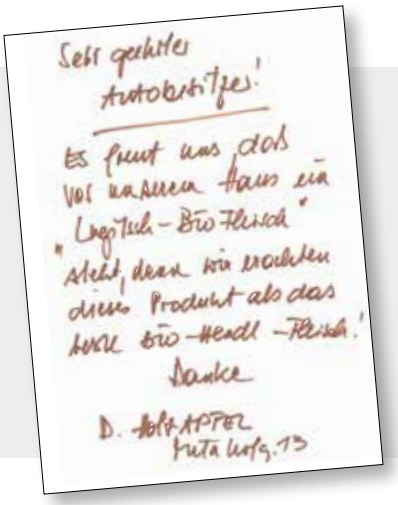
MIT STEIRERHUHN UND eAUTOTEILEN UNTERWEGS IM STEIRISCHEN VULKANLAND

Das Vulkanland gilt österreichweit als Vorreiter in Sachen E-Mobilität. In Riegersburg wurde am 27. Oktober ein weiterer Schritt vorgestellt: „eautoteilen im Steirischen Vulkanland“ – ein Verleihsystem, um Elektroautos quasi zu teilen. 17 Elektro-Autos bei neun Partner-Betrieben, Gemeinden und öffentlichen Einrichtungen gibt es bereits. Auf 19 Partner und insgesamt 40 E-Autos unterschiedlicher Typen soll das Verleihnetz anwachsen. Das Netz an E-Tankstellen in der Region soll auf 70 Stationen ausgebaut werden. Mit zwei Renault ZOEs ist auch das „Steirerhuhn“ mit von der Partie! Unsere 2 eFlitzer können ab sofort zum Tarif von nur € 5,- pro Stunde gebucht werden.

Und so einfach funktioniert´s: Einmalige Registrierung auf www.eautoteilen.at → online reservieren → Auf der Plattform kann man dann das gewünschte E-Auto mit Ort und Zeitraum buchen. Schlüssel braucht man keinen. Die Mobilitätskarte entsperrt das Auto. → eauto abholen und fahren → Bezahlung erfolgt automatisiert über Bankeinzug.

Projektpartner und Ehrengäste bei der Vorstellung des Projekts „eAuto teilen“ in Riegersburg

eautoteilen.at
IM STEIRISCHEN VULKANLAND



KUNDENFEEDBACK EINMAL ANDERS

Ein herzliches Danke für das tolle Lob, welches letzte Woche auf einem unserer Steirerhuhn-PKWs angebracht wurde. Wir haben uns natürlich sehr gefreut und werden auch weiterhin auf beste Qualität und Nachhaltigkeit achten. LG das Steirerhuhn-Team

STADT WIEN DENKT UM

Daniel Hillinger, Vertrieb Steirerhuhn
und Mag. Karlheinz Uhl, GF der NestEi

MEHR TIERWOHL UND HÖHERE STANDARDS FÜR STADT-KÜCHEN

Die Stadt Wien will in ihren Großküchen, etwa in Spitälern und Schulen, die Standards anheben - für weniger Tierleid und mehr Umweltschutz. 100.000 Mahlzeiten stellt die Stadt täglich bereit.

Bei der Pressekonferenz zum Thema, die am 11. November stattfand, sprach sich Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin der Umweltschutzabteilung (MA 22) klar dafür aus, die Standards in den Küchen der Schulen, Kindergärten, Spitälern, Pensionistenwohnhäusern und Kantinen anzuheben. „Gutes Gewissen - Guter Geschmack" heißt die Initiative der Umweltschutzabteilung und der Wiener Tierschutzombudsstelle Wien.

Bereits 1998 wurde das Programm „ÖkoKauf Wien" ins Leben gerufen. Ziel ist es, den Einkauf von Waren, Produkten und Dienstleistungen in allen Bereichen der Stadtverwaltung stärker nach ökologischen Gesichtspunkten auszurichten. Aktuell ist eine 30-prozentige Bioquote bezogen auf den Einkaufswert verpflichtend.

In den Großküchen einiger Partner sei der Anteil an Bio-Lebensmitteln bereits jetzt freiwillig deutlich höher. Als Best-Practice-Beispiel wurde das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser genannt, einer der größten Gemeinschaftsverpfleger Wiens: „Beim Einkauf wird großer Wert auf Regionalität, Saisonalität und biologische Herkunft gelegt", so Gerhard Schöberl, der die Lebensmittelbeschaffung leitet. Etwa 70 Prozent der Lebensmittel werden laut Schöberl aus der Region bezogen, über 30 Prozent sind Bio-Ware.

Für 2018 sind auch Biowürstel aus Hahnenfleisch auf dem Speiseplan geplant: „Bei uns wird kein Hahn mehr nach dem Schlüpfen ins Jenseits befördert", betonte Karlheinz Uhl von der Firma NestEi, der zusammen mit Daniel Hillinger vor Ort die Bio Eier in der neuen, ökologischen Grasverpackung sowie Wurtskreationen der Marke Steirerhahn Henry präsentierten.

WIR GRATULIEREN!

Mit Anfang Oktober übernahm Kerstin Kink die Leitung der Lohnverrechnung für unser Unternehmen. Sie übernimmt damit die Agenden von Julia Stadlmann, die seit Jahrzehnten ein geschätztes Mitglied unseres Teams ist und nun in Pension geht.

Frau Kink hat nach einer umfangreichen, berufsbegleitenden Weiterbildung ihren Abschluss als „Geprüfte Personalverrechnerin" mit Auszeichnung absolviert und wird ihr neu erworbenes Wissen tatkräftig im Unternehmen einbringen. Wir gratulieren herzlich zum Erfolg und freuen uns weiterhin auf gute Zusammenarbeit.

Kerstin Kink und GF Herbert Lugitsch jun.

NEUE MITARBEITER

BIRGIT PICHLER

Im Juli 2017 habe ich nach einer intensiven Einarbeitungsphase die Agenden meines engagierten und langgedienten Vorgängers, Prok. Josef Geiger, im Bereich Finanzwesen und Verwaltung, sowie ein tolles Team übernommen. Ich konnte in den letzten Monaten jede Menge Einblick in die Abläufe der einzelnen Bereiche, beginnend mit Bestellannahme über Produktion bis hin zur Disposition gewinnen. Interessante Aufgaben warten auf mich und ich freue mich schon sehr darauf, meine Erfahrungen und Kenntnisse in das traditionelle, aber auch sehr zukunftsorientierte Familienunternehmen einzubringen und hoffe auf eine kooperative Zusammenarbeit mit unseren Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern.

ISABELL KADLETZ

Seit September 2017 darf ich das Team in der Bestellannahme unterstützen. Zu meinem Aufgabengebiet gehören die Erfassung und auch die Annahme der Bestellungen sowie weitere Tätigkeiten des Vertriebsinnendiensts. Mit Zielstrebigkeit und Engagement versuche ich meine neuen Aufgaben bestmöglich zu absolvieren und kann zu jeder Zeit auf die Hilfsbereitschaft meiner Kollegen zählen. Ich freue mich, ein Teil des Unternehmens Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH sein zu dürfen und darauf, Ihre telefonische Bestellung entgegen zu nehmen.

JONAS SCHIFFER

Mein Name ist Jonas Schiffer und ich bin seit Juli 2017 neu im Team der Lugitsch Verkaufs- und Produktionsberater. Ich komme selbst von einem landwirtschaftlichen Betrieb und habe die Hblfa in Raumberg-Gumpenstein besucht. Meine Diplomarbeit habe ich zum Thema „Klauengesundheit auf österreichischen Milchviehbetrieben" geschrieben. In meiner Freizeit unterstütze ich meine Eltern auf unserem Milchviehbetrieb in Katsch an der Mur. Ich freue mich sehr, Teil des Teams zu sein und unterstütze Sie gerne bei all Ihren Fragen rund um´s Tier.

DIE GUTE PUTE AUS ÖSTERREICH

BETRIEBSBESUCH BEI FAMILIE ING. ELISABETH UND MAG. (FH) HANNES ROTHENEDER IN STÖTTERA IM BURGENLAND, PUTENMÄSTER IN 2. GENERATION.

Denkt man an konventionelle Putenställe, so hat man das weltweit gängige Bild vor Augen, mit einer Halle, in der zig-tausende Tiere, eng aneinander gereiht, stehen. Nicht so in österreichischen Ställen. Da haben Puten wesentlich mehr Platz. Davon konnten wir uns persönlich vor Ort am Hof von Hannes und Elisabeth Rotheneder überzeugen.

Elisabeth Rotheneder arbeitet seit dem Abschluss der landwirtschaftlichen Ausbildung in Wieselburg, im Jahr 2000, am elterlichen Betrieb. Im Jänner 2015 übernahm das Paar den Putenmastbetrieb der im Jahr 1978 gegründet wurde. Er besteht aus insgesamt drei Ställen. Eine Halle dient allein der Aufzucht der Jungtiere, die im Alter von sechs Wochen in eine der beiden Mastställe übersiedeln. Der Aufzuchtstall ist ca. ein Drittel kleiner als der Maststall und viel besser gedämmt, denn die Küken benötigen zu Beginn viel Wärme. Alle acht bis neun Wochen kommen bei den Rotheneders neue Küken in den Stall. Durch diesen gut durchdachten Rhythmus kann die vorhandene Stallfläche optimal genutzt und vor allem perfekt auf die Bedürfnisse der Tiere abgestimmt werden.

IM UNGLEICHEN WETTBEWERB

Maximal 40 Kilo stehen pro Quadratmeter. Das sind nicht einmal zwei schlachtreife männliche Tiere. Andere europäische Länder begrenzen die Besatzdichte nicht, wo bis zu 80 Kilo pro Quadratmeter durchaus üblich sind. Das spiegelt sich natürlich im internationalen Preis wieder. „Das 40-Kilo-Limit“ sorgt zwar für wesentlich mehr Tierwohl in Österreich, schafft aber gleichzeitig einen großen Wettbewerbsnachteil,“ so Hannes Rotheneder und ergänzt weiter: „Im Außer-Haus-Konsum, beim Wirten oder in der Kantine ist das Putenschnitzel selten aus Österreich. Die heimische Produktion ist überschaubar. Österreich versorgt sich nur zu ca. 40 Prozent selbst mit Putenfleisch.“

Dass sie ihre Tiere als wertvolles Gut ansehen, erkennt man sofort an der Art und Weise, wie Hannes und Elisabeth den landwirtschaftlichen Alltag organisieren. An 7 Tagen in der Woche werden mehrmals täglich Kontrollgänge in den Ställen gemacht. Damit sich die Tiere rundum wohlfühlen, muss die Qualität der Luft, des Wassers, der Einstreu und natürlich auch des Futters passen. Die Lüftung ist zwar vollautomatisch, aber die Parameter müssen entsprechend dem Alter und dem Empfinden der Tiere eingestellt werden.

Hannes Rotheneder hat sich sein fundiertes Wissen um Mast und Futter im Laufe seiner Ausbildung angeeignet. Er hat nach Abschluss der landwirtschaftlichen Ausbildung in Wieselburg, Management im ländlichen Raum studiert und war fünf Jahre lang Betriebsleiter der Biofuttermühle Vitakorn in Pöttelsdorf, bevor er sich ganz der Landwirtschaft verschrieb.

Das Motto „Vorbeugen ist besser als Heilen“ wird auch bei der heimischen Putenproduktion sehr groß geschrieben. Deshalb ist der Betrieb Mitglied der Edelputenzüchtergemeinschaft, die über bestens erfahrene Tierärzte, einem eigenen Gesundheitsdienst und ein eigenes Labor verfügt. Gibt es Schwierigkeiten in einem Stall, kann jederzeit ein Tierarzt zu Rate gezogen werden.
Durch viele vorbeugende Maßnahmen wie Impfungen, den Einsatz von Vitaminen, Darmbakterien und speziellen Kräutermischungen wird versucht die Darmflora und das Immunsystem der Tiere zu stärken und auf den Einsatz von Arzneimitteln zu verzichten.

Hannes Rotheneder sieht sich nicht nur als Landwirt sondern auch als Unternehmer. „Die rechtlichen Rahmenbedingungen in Österreich sind sehr streng, und ob diese auch eingehalten werden, wird laufend durch die AMA überprüft. Aber ich sehe der Zukunft sehr positiv entgegen“, so Hannes. Er hofft auf das Umdenken der Konsumenten und darauf, dass der Fokus beim Kauf von Putenfleisch immer mehr auf die „gute“ heimische Pute fällt und nicht auf Billigware aus anderen EU Ländern.

KLEIN ABER FEIN

Betriebswirtschaftlich muss man langfristig planen, denn der Kapitaleinsatz ist sehr hoch. Je älter die Tiere werden, desto wertvoller sind sie für den Betrieb. Mit 25.000 Puten pro Jahr ist der Vollerwerb der Familie gesichert. Deshalb möchten Elisabeth und Hannes den Betrieb zurzeit nicht erweitern, aber bestehende Stallungen fortlaufend modernisieren. „Denn geht’s den Tieren gut, geht’s auch dem Landwirt gut“, davon sind beide überzeugt.

PARTNERSCHAFT MIT ERFOLG

Seit 2005 betreut Lugitsch Geflügel-Fachberater Karl Fink die Rotheneders, die seit sieben Jahren auch überzeugte Lugitsch-Partner sind. „Wir sind sehr zufrieden mit dem Service, den uns Lugitsch bietet. Vor allem die kompetente Beratung, der rasche und flexible Ablauf und die gute Kommunikation, machen diese Partnerschaft und die Zusammenarbeit wertvoll für unsere Arbeit und unseren wirtschaftlichen Erfolg“, ist Hannes überzeugt. Ganz besonders schätzen er und seine Frau das Vertrauensverhältnis zu Herrn Fink. Jede Mastpartie wird akribisch ausgewertet und auf Kundenwünsche wird nach Möglichkeit eingegangen. Neue Erkenntnisse werden in den Rezepturen eingearbeitet. Davon profitieren alle Putenmäster.

Wir danken Elisabeth und Hannes Rotheneder für den Einblick in ihren Betrieb und wünschen weiterhin viel Freude und Erfolg bei der Putenmast.

EIN MONAT VOLLER JUBILÄEN

Der Oktober hatte es in sich, denn es gab einige herausragende Anlässe zu feiern.

80. GEBURTSTAG VON HERBERT LUGITSCH SEN.

Den Auftakt machte Herbert Lugitsch sen., der anlässlich seines 80. Geburtstages alle Mitarbeiter zu „Gulasch & Bier“ ins Gasthaus Schwarz, Paurach einlud, um seinen „Runden“ gemeinsam zu feiern. In einer kurzen, aber bewegenden Ansprache ließ er Stationen seiner Lebensjahre revue passieren. Im Anschluss überreichte Josef Geiger, Urgestein im Unternehmen, im Namen aller Kollegen ein ganz persönliches Geschenk, über das sich Herbert Lugitsch sen. sehr freute. Ganz nach dem Firmenmotto „olle mitanaund“ folgte im Anschluss ein gemütliches Beisammensein mit guter Unterhaltung.

Wir sagen auf diesem Weg Danke für die nette Einladung und wünschen unserem Senior-Chef noch viele gesunde und aktive Jahre.

UND PLÖTZLICH WAR DER 5er WEG

Iber Walter, der zweite Jubilar in unserer Mitte, feierte kurz darauf seinen 60. Geburtstag in der Schlosstaverne der Riegersburg im Kreise seiner Kollegen.
Seit nunmehr 40 Jahren im Unternhemen Lugitsch tätig, genießt Watler Iber aufgrund seiner liebenswerten und lustigen Art, mit der er so manchen Arbeitstag auflockert, große Beliebtheit. Und damit Walter sein geliebtes Riegersburg, in dem er beheimatet ist, auch einmal von oben sieht, bekam er von seinen Kollegen einen ganz persönlichen Rundflug mit Fuhrparkleiter und Hobbypilot Thomas Giefing geschenkt.

Lieber Walter, auf diesem Weg nochmals herzlichen Glückwunsch, viel Spaß und danke für die Einladung.

10 JAHRE PARTNERSCHAFT

Die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbh kann auf eine erfolgreiche 10-jährige Partnerschaft mit Aviagen Kft. zurückblicken. Aus diesem Anlass lud Herbert Lugitsch jun. die Geschäftsleitung und Mitarbeiter der Aviagen Kft. in die Südoststeiermark ein, um gemeinsam mit dem Team der Futtermühle Gniebing auf das Jubiläum anzustoßen. Nach einem Begrüßungsgetränk und der Besichtigung der Produktionsanlagen der Futtermühle, wobei Herbert Lugitsch sen. eine Gruppe höchstpersönlich durch die Hallen leitete, wurde im offiziellen Teil der Feierlichkeiten die gemeinsame Geschichte im Zeitraffer betrachtet und eine Jubiläumstorte angeschnitten.

Dem folgte ein toller, abwechslungsreicher Tag mit organisierter Tour durch das steirische Vulkanland, um bei den Gästen einen bleibenden Eindruck von der Schönheit der Region zu hinterlassen. Nach einem Besuch der Zotter Schokoladenmanufaktur fand der Tag seinen Ausklang in der Wippl's Hofbergstubn bei einem gemütlichen Glaserl Wein.

Mit tollen Eindrücken und dem Versprechen, den einen oder anderen Urlaub in unserer schönen Südoststeiermark zu verbringen, machten sich die Gäste am nächsten Morgen wieder auf den Heimweg.

Wir bedanken uns für die erfolgreichen 10 Jahre und freuen uns auf eine weitere und gute Zusammenarbeit.

LOHMANN VERMEHRERTAGUNG IN MADRID

Die diesjährige Vermehrertagung der Lohmann Tierzucht fand in Spaniens Hauptstadt Madrid statt. Ein internationales Fachpublikum traf sich, um die Neuigkeiten und Herausforderungen in der Eierproduktion zu diskutieren. Schwerpunkt im heurigen Jahr war die digitale und globale Verbindung der Lohmann Kunden. Auch hier stand das Thema Digitalisierung im Vordergrund, um den Marktanforderungen mit allen Chancen und Risiken entgegenzukommen. Ein weiteres Highlight war die Ankündigung von Geflügelzuchtexperte Prof. Dr. Rudolf Preisinger, dass die Geschlechtsbestimmung im Brutei sich in der Zielgeraden befindet und die ersten Detektoren Ende 2018 in Konsumbrütereien zum Einsatz kommen werden. Auch beim Austausch von Erfahrungen mit Kollegen aus aller Welt konnte ich feststellen, dass wir als verantwortungsbewusstes Unternehmen bei vielen Herausforderungen wie Futterhygiene, Rückverfolgbarkeit und reduziertem Medikamenteneinsatz, die an uns gestellten Aufgaben bis dato sehr gut gelöst haben und sogar eine Vorbildfunktion für andere darstellen. Es bat sich reichend 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. *Ing. Alexander Krems*

EHRENVOLLE AUSZEICHNUNG
JOSEF-KRAINER-HEIMATPREIS 2017

v.l.n.r. Fritz Krainer, HLj und DL, LH Schützenhöfer, Präs. Univ. Prof. Dr. Dr. Gerald Schöpfer

Zum 21. Mal wurden am 27. November im Weißen Saal der Grazer Burg die Josef Krainer-Heimatpreise verliehen. Die Preisträger des Jahres 2017 wurden von Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer gemeinsam mit Gerald Schöpfer, dem Vorsitzenden des Steirischen Gedenkwerkes sowie Fritz Krainer geehrt.

Ausgezeichnet wird in den unterschiedlichsten Kategorien von Kultur, über Soziales bis Wirtschaft. Die Auszeichnung im Bereich Wirtschaft ging in diesem Jahr an die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH.

Geschäftsführer Dieter und Herbert Lugitsch jun. nahmen die Auszeichnung mit Stolz entgegen und bezeichneten es als krönenden Abschluss für ein gutes Jahr.

Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer gratulierte den Preisträgern: „Josef Krainer senior wäre stolz, wenn er sehen könnte, wie gut die Steiermark heute aufgestellt ist.

LUGITSCH UND DIE DIGITALISIERUNG

I-PAD SCHULUNG

Unsere Außendienstmitarbeiter bilden sich nicht nur fachlich, sondern auch im Bereich der Digitalisierung laufend weiter. Es ist uns besonders wichtig alle Informationen immer aktuell und überall dabei zu haben, deshalb wurde unser Außendienst mit I-Pad´s ausgestattet. Wie das I-Pad mit allen seinen Tricks funktioniert, erlernten die Mitarbeiter der Futtermühlen Lugitsch bei der I-Pad Schulung mit dem Apple Profi Gerald Garms. Dieser schilderte überzeugend die Einfachheit der Anwendung. Es war für alle Außendienstmitarbeiter eine gelungene Veranstaltung.

„BEST OF 1000“ LUGITSCH SORGT FÜR INSPIRATION

Einmal im Jahr erstellt die „London Stock Exchange Group“ eine Liste mit 1000 Klein- und Mittelunternehmen, die Europa inspirieren. Neun steirische Firmen haben es in diesem Jahr in das Ranking der „Best of 1000“ geschafft, darunter auch die Herbert Lugitsch und Söhne Ges.mbH, was uns natürlich sehr stolz macht.

Besonders betont wurde, dass die Klein- und Mittelbetriebe die wahren Motoren des europäischen Wirtschafts- und Beschäftigungswachstums im Sinne einer nachhaltigen wirtschaftlichen Zukunft sind. Der Umsatz der 1000 gelisteten KMU liegt jeweils zwischen 20 und 300 Millionen Euro und nur jene Betriebe, die in den vergangenen drei Jahren besonders dynamisches Wachstum erzielten, finden Eingang in den Report.

„Die Aufnahme in die Liste der 1000 inspirierendsten Unternehmen Europas ist für uns eine große Ehre und wir sehen auch zukünftig unsere Aufgabe darin, an der Wertschöpfung in der Region aktiv mitzuarbeiten“, betont Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun.

LUGITSCH BESTELL APP

BESTELLEN SIE - SO EINFACH WIE NOCH NIE!

Nie wieder Telefonzeiten einhalten, nie wieder in der Telefonwarteschleife festhängen, nie wieder den Namen der Futtersorte vergessen und vor allem nie wieder Fehlbestellungen – alles das ermöglicht Ihnen die neue Lugitsch Bestell-APP.

BESTELLUNG IMMER UND ÜBERALL MÖGLICH

Die kostenlose Lugitsch Bestell-APP ist eine zeitsparende Alternative für Landwirte, um ihre Futtermittel-Bestellungen einfach und unkompliziert abzuwickeln. Diese APP macht eine unabhängige Futtermittel-Bestellung 24 Stunden täglich und 7 Tage die Woche möglich. Fehlbestellungen und lange Warteschleifen gehören damit der Vergangenheit an. Mit der bedienerfreundlichen Navigation ist ein schneller, unkomplizierter Bestellvorgang zum gewünschten Liefertermin möglich.

INDIVIDUELLE DATENANLAGE

Die Lugitsch Bestell-APP ermöglicht den Landwirten eine für seinen Betrieb passende Datenanlage. Beliebig viele Lieferadressen, Stallungen, Silos und auch verschiedene Betriebsnummern können über einen zentralen Zugang vom Landwirten selbst gesteuert werden. Der Landwirt braucht nicht bei jeder Bestellung seine Futtersorte eingeben, da die APP die gewünschten Futtersorten speichert. Dies vereinfacht nicht nur die Futterbestellung, sondern beugt auch Fehlbestellungen vor. Eine weitere, sehr praktische Funktion der Lugitsch Bestell-APP ist das „Wiederbestellen“. Die APP speichert die letzten acht Futterbestellungen und ermöglicht durch nur einen Klick eine Wiederbestellung zu dem gewünschten Liefertermin. Bei jeder Bestellung können Menge, Lieferadresse, Stall und Silo bei jedem Produkt individuell und ganz einfach ausgewählt werden. Wollen Sie uns bei Ihrer Bestellung wichtige Informationen mitteilen? Dann haben Sie die Möglichkeit, dies direkt im Anmerkungsfeld bei der Bestellung einzutragen.

LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT – AUCH BEI DER BESTELLUNG

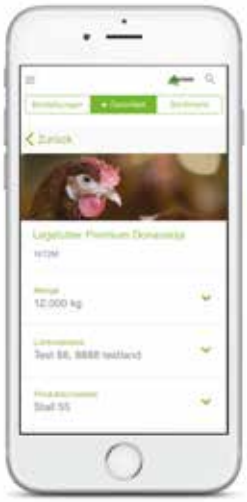
Sie sind sich nicht mehr sicher, wann, für welchen Liefertag und was Sie das letzte Mal bestellt haben? Kein Problem, die APP zeigt Ihnen nicht nur die letzten Bestellungen an, sondern Sie bekommen auch ein Bestätigungsmail von jeder Bestellung.
Ablauf: Sobald Sie die APP-Bestellung abgeschickt haben und diese bei unserer Bestellannahme eingeht, bekommen Sie von uns zwei Bestätigungen. Die Bestellung wird vom Lugitsch Bestellannahmeteam entgegengenommen und Sie bekommen eine Bestätigung direkt auf Ihr Handy (Push Benachrichtigung) und eine zweite Bestätigung auf Ihre Mailadresse, wo die genauen Bestelldaten zusammengefasst sind. Unbeabsichtigte Bestellungen fallen dadurch sofort auf. Fehler bei der Bestellung durch Empfangsstörungen oder durch Dialektmissverständnisse gehören somit der Vergangenheit an.

WIR HABEN FÜR SIE GETESTET

Die Lugitsch Bestell-APP wurde für unsere Landwirte acht Monate auf Praxistauglichkeit und Benutzerfreundlichkeit getestet. Dafür danken wir unseren 17 Testbestellern, die in dieser Zeit über 400 Bestellungen via APP durchgeführt haben, recht herzlich. Die APP-Testuser sind Lugitsch Kunden aus allen landwirtschaftlichen Sparten.

SO EINFACH FUNKTIONIERTS?

Sie benutzen ein Smartphone mit der Software iOS oder Android? Dann können Sie jederzeit die kostenlose Lugitsch Bestell-APP im APP-Store/Play Store herunterladen. Ist die APP auf ihrem Smartphone installiert, haben Sie die Möglichkeit in den Produkten zu schmökern. Möchten Sie gerne über die APP bestellen, fordern Sie einfach Ihre Zugangsdaten bei Ihrem Verkausberater oder in der Bestellannahme unter Tel.: 03152 / 2222-995 an.



FACHTAGUNGEN

IN RAUMBERG-GUMPENSTEIN

Lugitsch Mitarbeiter sind bei der Ökoeffizienz vorne dabei

Auch heuer waren Lugitsch Mitarbeiter wieder in Raumberg bei den Fachveranstaltungen vertreten. Diesmal standen die ökoeffiziente Milchviehhaltung und die grünlandbasierte BIO-Milchviehhaltung im Mittelpunkt. Landwirtschaftlich Interessierte aus ganz Österreich erfreuten sich an den umweltschonenden Themen. Es wurde viel Aktuelles aus fachlich und ökologisch sinnvoller Sicht erläutert. Nicht nur über bereits getestete Strategien und deren Ergebnisse, sondern auch über die Umsetzung in die Praxis wurde referiert. Zuletzt wurde noch der Einsatz des Melkrobotors auf Weidebetrieben diskutiert. Lugitsch Mitarbeiter nutzen bei solchen Veranstaltungen die Gelegenheit sich weiterzubilden und sich mit Beratern aus anderen Fachbereichen zu unterhalten.

DI Rackl Karl (dunkle Haare), DI (FH) Stumvoll Max (helle Haare)

JOSERA HERBSTTAGUNG

Um auch im Bereich der Mineralstoffberatung auf dem neusten Stand des Wissens zu sein, besuchten unsere Verkaufsberater, wie jedes Jahr, die Josera Herbsttagung. Dabei wurden vom Josera Regionalleiter und vom Gebietsverkaufsleiter neue Produkte und Erkenntnisse vorgestellt. Schwerpunktthema war diesmal der Umstieg auf einen palmfettlosen Milchaustauscher. Traditionsgemäß gratulierte Josera den Jubilaren und bedankte sich für die gute langjährige Zusammenarbeit. Heuer haben wir von Lugitsch eine Urkunde, zum Anlass unserer zehnjährigen Zusammenarbeit, erhalten.

CORNVIT TS FUTTER

Immer am neuesten Stand

Wir luden interessierte Mastelterntierhalter in die Futtermühle Lugitsch ein, um insbesondere die neu erbaute Produktionslinie 3, in Gniebing zu besichtigen. Eingangs gab der Geschäftsführer Herbert Lugitsch einen kurzen Überblick von der Unternehmensgruppe Lugitsch und seiner Vielseitigkeit. Ing. Franz Knittelfelder stellte in Form einer Power Point Präsentation das TS Futter vor und präsentierte die Ergebnisse der Testversuche. CornVit TS steht für Thermostruktur und ist ein hygienisch optimiertes Futtermittel von höchster Qualität und einzigartig in Österreich. Das strukturierte Futter ist keimfrei und durch die spezielle Verarbeitung hochverdaulich. Unser Produktionsleiter Roman Romhanyi führte die Landwirte durch die drei Produktionslinien und erklärte ihnen die technischen Einzelheiten. Anschließend lud Herbert Lugitsch noch zu einem gemeinsamen Mittagessen ein.

Möchten auch Sie durch den Einsatz vom TS- Futter profitieren, kontaktieren Sie ihren Lugitsch Fütterungsberater.

Als Förderpartner der Organisation „Land schafft Leben“ starten wir in dieser Ausgabe mit einer neuen Kolumne. Pötzblitz erklärt kurz und knapp Wissenswertes rund um das Thema „Lebensmittel“. Damit Sie wissen, wo Ihr Essen herkommt!

Mehr unter www.landschafftleben.at

Land schafft Leben
Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur

MILCH

Kühe können ihr Futter gleich mehrmals genießen. Sie haben die genetische Anlage von Fluchttieren und sind daher Wiederkäuer. Das heißt, sie fressen möglichst rasch und viel auf einmal und kauen das Futter dann wieder. Wenn Kühe nicht fressen oder schlafen, sind sie fast die ganze Zeit über mit dem Wiederkauen beschäftigt. Insgesamt machen sie etwa 30.000 Kauschläge pro Tag. Vier Stunden am Tag verbringt eine Kuh mit Schlafen. Dabei ist sie vier- bis sechsmal im Tiefschlaf, für insgesamt 30 Minuten.
Mindestens 80 Liter Wasser trinkt eine Kuh täglich, bei sehr hoher Milchleistung bis zu 150 Liter. Damit werden etwa 100 Liter Speichel für die Verdauung erzeugt. Das Euter ist stark durchblutet, zur Erzeugung von einem Liter Milch zirkulieren dort etwa 400 Liter Blut. In Österreich bekommen Kühe Trinkwasser.

Vor 7.500 Jahren entdecken die Menschen Kühe als Milcherzeuger. Im rauen europäischen Klima brauchte man eine energiereiche Nahrungsquelle, die das ganze Jahr über verfügbar ist. Das Trinken von Milch erleichterte das Überleben in Europa und trug dazu bei, dass Sesshaftigkeit in raueren Klimazonen möglich wurde. Die Menschen entwickelten die Fähigkeit, Milchzucker zu spalten. In Afrika und Asien ist bis heute ein Großteil der Menschen laktoseintolerant, verträgt also keinen Milchzucker. Dort war Milch bisher nie ein weit verbreitetes Lebensmittel.

Zu finden unter https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/milch#blitzgscheit

MILCHINHALTSTOFFE

WIE KÖNNEN SIE BEEINFLUSST WERDEN?

Die Milchinhaltsstoffe sind ein wichtiger Indikator für die Ausgewogenheit der Fütterung. Im Sommer sinken häufig die Milchfett- und Eiweißgehalte, weil die Futteraufnahme sinkt. Hier ist es besonders wichtig die Ration auf die tatsächliche Futteraufnahme anzupassen. Ziel ist es, dass die Inhaltsstoffe das ganze Jahr über konstant sind!

MILCHFETT

Der Milchfettgehalt wird durch die Menge an strukturwirksamer Rohfaser und deren Verdaulichkeit, den Stärke- plus Zuckergehalt und den Fettgehalt der Ration beeinflusst. Des Weiteren führen Stoffwechselprobleme, wie Ketosen und Acidosen, zu Veränderungen im Milchfettgehalt. Die Acidose führt aufgrund eines zu niedrigen Pansen pH- Wertes zu einem Milchfettrückgang. Bei der Ketose nimmt der Milchfettgehalt durch einen verstärkten Körperfettabbau zu. Wenn die Acidose sich mit einer Ketose überlagert, kann der Milchfettgehalt normal sein. Ein unauffälliger Fettgehalt ist also nicht immer ein Indiz für eine ausgewogene Fütterung.

MILCHEIWEISS

Den größten Einfluss auf den Milcheiweißgehalt haben die Energieversorgung und die Versorgung mit nutzbarem Rohprotein. Der Milcheiweißgehalt kann somit auch als Indikator für Energieüberschuss herangezogen werden. Um eine Energieversorgung richtig zu deuten, sind die Körperkonditionsbewertung sowie auch die Messung der Rückenfettdicke hilfreich.

HARNSTOFFGEHALT

Der Milchharnstoffgehalt zeigt die Versorgung mit dem Futterprotein an. Es wird fütterungsbedingt durch die Rohproteinmenge, den Gehalt an Durchflussprotein (UDP) und den im Pansen abbaubaren Kohlenhydraten (Zucker, Stärke) bestimmt. Auch die ruminale Stickstoffbilanz (RNB) steht in einer engen Beziehung zum Milchharnstoffgehalt. Nicht fütterungsbedingte Einflüsse, wie die Eutergesundheit, haben auch einen Einfluss auf die Höhe des Harnstoffgehaltes in der Milch.

Bei der Interpretation der Milchinhaltstoffe muss unbedingt auch die Milchleistung, das Laktationsstadium, sowie die genetische Veranlagung berücksichtig werden. Ihr Lugitsch Fütterungsberater unterstützt Sie gerne bei der richtigen Beurteilung Ihrer Milchinhaltsstoffe und der Zusammenstellung Ihrer wiederkäuergerechten Ration.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Erhöhte Sitzflächen für Geflügelhaltung (höhenverstellbar) 4 x 20 lfm

12 x 20 lfm **Nippeltränken**, Skov Klimacomputer, 2 Futtersilo á 14m³ inkl. Zuförderung, Tel.: 0664 4112193

Eierstempelmachine, Nuovo Egg Jet Ban 1 Eco mit Rollenband, für 8000 Eier in der Stunde. Tel.: 0676 88922230

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

Gebrauchte **Einstreulegenester** für Handabnahme, Rundtränken, Rohrfutterbahn (ca. 20m), 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, Tel.: 0676 88922230

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

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler. Tel.: 0676 88922230

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

Alfa Selegg **Eiertischsortiermaschine**, Tel.: 0676 88922230

Foto: Shutterstock

Wir wünschen ein friedvolles
Weihnachtsfest und ein gesundes,
glückliches neues Jahr!
Herzlichen Dank für die gute
Zusammenarbeit.

We wish you a peaceful Christmas
and a Happy New Year!
Thanks for the good cooperation.

Békés karácsonyi ünnepeket és
eredményes, boldog új évet kivánunk.
Köszönjük az együttmüködést.

Želimo Vam miren božič in srečno
ter zdravo Novo leto!
Iskrena hvala za zaupanje.

Želimo Vam miran Božić
i sretnu Novu godinu!
Zahvaljujemo na ukazanom povjerenju.

Familie Lugitsch und Mitarbeiter

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