LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 2/2019 • laufende Nummer 104

DAS STEIRERHUHN IM **OBERLAAER DORF-WIRT**

TRADITION IN DER 3. GENERATION
Der Milchviehbetrieb der Familie Petz in der Oststeiermark

GRÜNFÜTTERUNG IM STALL
Was muss man beachten?

www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

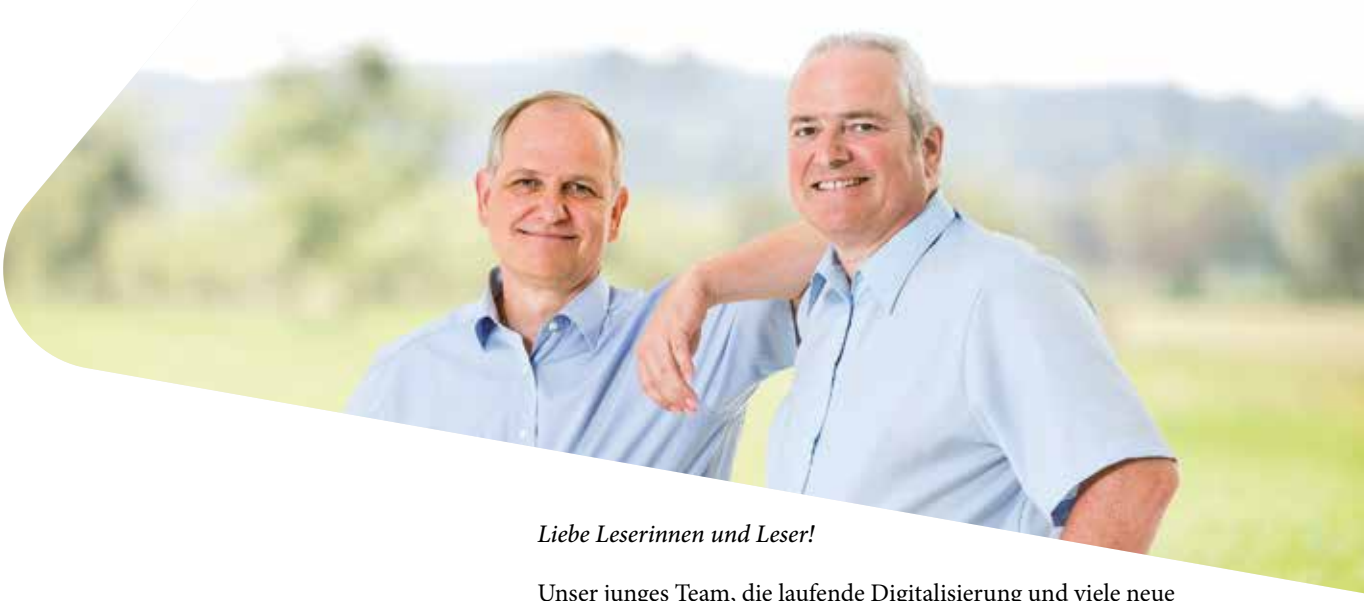
www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Spieß vom Steirerhuhn
Feinstes Fleisch von Hand verarbeitet, mit frischem Paprika und Schinken gefüllt sowie mit würzigem Speck ummantelt. Perfekt für Ihr Grillfest.

Infos und Verkauf:
Daniel Hillinger, Steirerhuhn Verkaufsberater, T.: +43 676 88922208

LUGITSCH
FARM FEED FOOD



EDITORIAL

INHALT

| WILLKOMMEN IM OBERLAAER DORF-WIRT 4
Das Steirerhuhn auf Sommertour

| NEU VERPACKT 8
Steirerhuhn Produkte in neuer RPET Verpackung

| ERFOLGREICHES ISO AUDIT 12
in den Futtermühlen

| ZU BESUCH BEI FAMILIE PETZ 16
Milchviehbetrieb in 3. Generation

| GRÜNFÜTTERUNG IM STALL 18
Was beachtet werden muss

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Unser junges Team, die laufende Digitalisierung und viele neue Projekte halten uns im 110-jährigen Jubiläumsjahr ganz schön auf Trab. Wie turbulent die letzten drei Monate gewesen sind und wie engagiert unsere Mitarbeiter sich einbringen, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

Aber natürlich arbeiten wir nicht nur an unserem Erfolg, sondern auch am Erhalt österreichischer Qualität und ökologischer Nachhaltigkeit. Hier hat sich im Geflügelhof im Verpackungsbereich einiges getan und auch das Thema „Käfig-Ei aus dem Osten“ betrachten wir kritisch.
Kulinarisch hat es uns diesmal über die steirischen Grenzen hinaus in das schöne Oberlaa geführt, wo wir im Dorf-Wirt, einem Ort mit mehr als 120 Jahren Geschichte und Wirtshaustradition, herzlich empfangen und mit frischen, sommerlichen Köstlichkeiten verwöhnt wurden.
Ganz besonders möchten wir Ihnen den Hofbericht von Familie Petz aus der Oststeiermark ans Herz legen. Der Hof wird nun in 3. Generation geführt und konnte bisher, dank umsichtiger Bewirtschaftung so manche Erfolge erzielen. Es freut uns sehr, solch innovative Landwirte zu unseren Partnern zählen zu können.
Unsere Rinderexpertin DI Cornelia Sixt verabschiedet sich mit dieser Ausgabe und ihrem Fachartikel über „Grünviehfütterung im Stall“ in die Karenz. Aber keine Angst, fleißig wie sie ist, hat sie für uns noch ein paar Artikel vorab für die kommenden Ausgaben verfasst. Und auch sonst stehen Ihnen unsere Lugitsch-Berater immer mit Rat und Tat zur Seite.

So verabschieden wir uns in die wohlverdiente Sommerpause. Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Urlaub, sonnige Stunden und 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: WAS Werbeagentur Schlögl, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Shutterstock, Lugitsch Archiv. Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

Oberlaaer Dorf-Wirt
Liesingbachstrasse 75
1100 Wien

Öffnungszeiten:
von 10.00 bis 22.00 Uhr
KEIN RUHETAG
Tel: +43 1 688 76 63
www.dorf-wirt.at

MIT STEIRERHUHN AUF SOMMERTOUR ZU GAST IM OBERLAAER DORF-WIRT

Wir waren wieder auf kulinarischer Entdeckungsreise und unsere Suche hat uns diesmal nach Oberlaa geführt. Eine ehemalige niederösterreichische Ortsgemeinde, die heute Teil des 10. Wiener Gemeindebezirks Favoriten ist und nach wie vor einen ländlich gemütlichen Charme versprüht. Mitverantwortlich für das besondere Flair ist vor allem der legendäre Oberlaaer Dorf-Wirt. Ein Gasthaus mit mehr als 120 Jahren Geschichte und fixer Treffpunkt für die Bewohner des Ortes, aber auch für solche, die das Besondere suchen. Hinter dieser gelebten Wirtshauskultur stehen Monika Mötzl und ihre Tochter, die uns freundlich willkommen heißen.

EIN PLATZERL MIT GESCHICHTE

Was von außen fast wie ein kleiner Hof im Dornröschenschlaf wirkt, lässt einem beim Betreten des wunderschönen Gastgartens aus dem Staunen nicht mehr heraus kommen. Wo man hinblickt, blinzelt einem Gemütlichkeit entgegen. Vor allem die, inmitten des Gastgartens thronenden, alten Linden- und Ahornbäume mit ihren majestätischen Kronen, sind Zeitzeugen der ereignisreichen Geschichte des Hauses, die sich bis 1899 zurückverfolgen lässt und detailliert dokumentiert in den Speisekarten nachzulesen ist. Das hier zwei Frauen mit Leib und Seele die Geschäfte führen, wird sofort ersichtlich durch die zauberhafte Dekoration mit Laternen, alten bepflanzten Guglhupfformen und Tischnähmaschinen, sowie Weinfässern, die als Stehtische fungieren.
Die kunstvoll handgerollte Musterdecke im Schankraum, umrahmt von einem gemütlichen Holzinterieur und nostalgischen Fotos an der Wand, hat es uns besonders angetan.

GENUSS ZU 100% REGIONAL UND SAISONAL

Um die Mittagszeit wird es dann voll. Gäste jeden Alters treffen sich zum gemütlichen Mittagessen und lassen sich vom Küchenchef mit hochwertiger Hausmannskost und saisonalen Schmankerln verwöhnen. Die Zutaten für die Gerichte kommen zu 100% aus der Region. „Wir legen besonders großen Wert auf Qualität, denn sie ist das Aushängeschild unseres Hauses und darauf vertrauen unsere Gäste. Was unsere Bauern rundherum anbieten, beziehen wir direkt, vor allem Gemüse und frisches Fleisch. Beim Geflügel sind wir überzeugte Steirerhuhn-Fans. Vor allem mein Lebensgefährte, der seit 24 Jahren mit Herz und Kreativität die Küche führt, liebt das außergewöhnlich zarte, schmackhafte und vor allem handzerlegte Hühnerfleisch aus dem Hause Lugitsch. Und wir wollen immer wissen, wo die Lebensmittel herkommen, die wir unseren Gästen servieren", so Dorf-Wirtin Monika Mötzl.

BEIM DORF-WIRT IST IMMER WAS LOS

Der eingangs schon erwähnte Gastgarten lockt mit seinem besonderen Flair und einer optionalen Überdachung. Damit sind auch Feste im Garten – wetterunabhängig – für bis zu 130 Personen möglich. Neben einer abwechslungsreichen Speisekarte, ist das Angebot für Veranstaltungen mit bis zu 130 Personen besonders weitreichend: Eigene Blumenarrangements, ein weites Spektrum an Bands und Musikern, Kutschenfahrten und Cateringmöglichkeiten werden angeboten. Für kleinere Veranstaltung steht auch ein Extra-Raum für bis zu 25 Personen zur Verfügung. Und auch an die kleinen Gäste wird beim Dorf-Wirten gedacht mit einer eigenen Speisekarte und einer Kinderspielecke im Freien, sowie im Lokal. Wer einen lauen Sommerabend mit Barfeeling bevorzugt, kommt hier ebenfalls auf seine Kosten. Denn ein Teil des Gastgartens wurde vor einigen Jahren als gemütliche Cocktailbar umgebaut mit Lounge-Mobiliar im mediterranen Stil.

Passend zu den Jahreszeiten dürfen natürlich Veranstaltungen wie Ganslessen, Festbockanstich, die Wild-Degustation oder das Waldviertler Karpfen-Essen nicht fehlen. Und weil in Oberlaa das Dorfleben noch gepflegt wird, wird der Dorf-Wirt des Öfteren eine Begegnungsstätte für Freunde, Nachbarn, Bekannte und solche, die es vielleicht einmal werden.

STEIRERHUHN HÜHNERFILET SOUS VIDE GEBRATEN

AUF BUNTEM FRÜHLINGSSALAT MIT LEICHTER ZITRONEN-MARINADE

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Hühnerfilet:
4 Stück zugeputzte
Steirerhuhn Hühnerfilets

Für die Marinade:
15 Blätter Zitronenmelisse
10 Blätter Koriander grün
Saft und abgeriebene Schale von
je 1 Zitrone, 1 Orange und 1 Limette
1dl Balsamico Bianco
1 Liter Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1,5 Teelöffel Zucker
¼ Löffel Xanthan *

Für den Salat:
Radieschen, Paprika, Tomaten,
Lollo Rosso, Jungzwiebel,
Stangensellerie, sowie
Blattsalate nach Belieben

* Xanthan ist ein Binde- und Verdickungsmittel, welches durch die Fermentierung aus Mehrfachzucker und mit Hilfe von Bakterien gewonnen wird. Xanthan eignet sich hervorragend für Dressings, Backwaren und Soßen und findet bevorzugt Verwendung in der glutenfreien Küche. Erhältlich ist Xanthan für die Küche vor allem in Reformhäusern und online.

Das Hühnerfilet mit Grillgewürz und frischen Kräutern würzen, vakuumieren und auf Niedertemperatur für etwa eine Stunde garen.

Für die Marinade die Zitronenmelisse und den Koriander fein hacken und mit den anderen Zutaten gut vermischen. Verwenden Sie dazu am besten einen Shaker.

Paprika, Tomaten, Radieschen, Lollo Rosso, Jungzwiebel, Stangensellerie, Freeze und Eisbergsalat gleichmäßig schneiden. Mit der gut durchmischten Marinade marinieren. Anschließend das kurz abgebratene Hühnerfilet am Salat anrichten.

Guten Appetit!

Steirerhuhn®
Das Original

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen
im Dorf-Wirt Oberlaa

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31.9.2019

Was darf auf keiner guten Grillparty 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.

GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT

JETZT BARRIEREFREI DURCH TREPPENLIFT

Im Zuge des Zubaus am Geflügelhof (s. Bericht Journal 01/2019) haben wir nun auch unseren Eingangsbereich barrierefrei umgebaut. Ab sofort können unsere Kunden auch mit Kinderwagen, Rollstuhl, Rollator und allem anderen, was Räder hat, problemlos bei uns einkaufen. Diese bauliche Maßnahme war uns schon seit langem ein großes Anliegen. Um so mehr freut es uns, dass wir es nun endlich realisieren konnten.

HENRIETTE MALWETTBEWERB 2019

Auch in diesem Jahr rief der Geflügel-Frisch-Markt – der regionale Nahversorger – wieder zum traditionellen Malwettbewerb auf, bei welchem Kinder Ihre Ideen zu Ostern malerisch kreativ umsetzten. Aus den mehr als 50 eingereichten Zeichnungen wurden 11 Gewinner gezogen. Der Hauptgewinn, ein Familientageseintritt in die Therme Loipersdorf, ging dabei an Anja Pfeifer aus Edelsbach. Wir gratulieren allen Gewinnern recht herzlich.

ALLES FÜR DEN GRILLGENUSS

Der Geflügel-Frisch-Markt bietet neben der frischen Steirerhuhn-Produktpalette auch ein breit gefächertes Sortiment an regionalen Köstlichkeiten. Für die Grillsaison empfehlen wir unsere gewürzten Hühnerteile, sowie unsere ausgezeichneten Steirerhuhn-Spieße – der Grillgenuss 2019.

RPET – NEUE VERPACKUNGEN

INNOVATIVES VERPACKUNGSMATERIAL FÜR GEFLÜGEL-PRODUKTE

Für unsere Geflügelprodukte sind wir ständig auf der Suche nach umweltfreundlichen und wiederverwertbaren Verpackungsmaterialien, die absolute Frische und Qualität garantieren. Seit April unterstützen wir aktiv die Verpackungsmission „Projekt 2020“ und liefern unsere Hühnerfilets, Hühnerfiletschnitzel, Keulenviertel, Grilltassen und Aktionsartikel wie Unterkeulen und Flügerl nur mehr verpackt auf RPET Tassen an die HOFER Filialen. RPET ist eine umweltfreundliche Alternative zur herkömmlichen Kunststoffverpackung. Der unter der Bezeichnung RPET vertriebene Kunststoff wird aus recycelten PET-Flaschen hergestellt. Die leeren Flaschen werden umfangreich gereinigt, zerkleinert, geschmolzen und zu einem Werkstoff verarbeitet, der zur Herstellung von Verpackungen verwendet wird. Bei diesem neuen Herstellungsprozess werden mehrere energieintensive Schritte übersprungen und CO2-Emissionen vermieden. RPET steht für geprüfte Verpackungsqualität und entspricht den höchsten Anforderungen in der Lebensmittelsicherheit.

STEIERMARK FRÜHLING 2019

Vom 11. bis 14. April brachte der Steiermark-Frühling heuer bereits zum 23. Mal steirische Urlaubsfreude auf den Rathausplatz nach Wien. Das Wetter kann man zwar nicht bestellen, aber selbst für gute Laune und Urlaubsstimmung sorgen. Und das haben sie gemacht, die 1.500 steirischen Gastgeber mit dem Herz am richtigen Fleck.

Gut 115.000 Wiener Gäste ließen sich trotz der Kälte gerne davon überzeugen und trotzten den Temperaturen. Auch unser Steirerhuhn-Team war mit von der Partie und ließ es sich nicht nehmen, Kunden und Partnern einen kleinen Besuch abzustatten, um sich bei einem gemütlichen Glaserl Wein auszutauschen. Und mit ein bisserl Glück läuft einem dann sogar ein Sternekoch in die Arme. Ein herzliches Danke an Isabella Edler vom Glöcklbräu für die herzhafte Stärkung zwischendurch.

GENUSSABEND
IM SPARMARKT GREINER, MURECK

Jedes Jahr im Mai veranstaltet der Sparmarkt Greiner in Mureck einen Genussabend für seine Kunden und lädt dazu alle Lieferanten ein, ihre Produkte auszustellen oder zu verkosten. Unser Steirerhuhn Vertriebsprofi Daniel Hillinger war natürlich auch vor Ort und brutzelte so manche Leckerei für die vielen Besucher und Gäste in seiner Pfanne. Besonders angetan waren die Gäste von den g´schmackigen Steirerhuhn Grillspießen und der feinen Bio Geflügel-Gemüse-Pfanne. Steirerhuhn Produkte können Sie übrigens auch frisch und gekühlt online bestellen und nach Hause liefern lassen unter: https://www.piccantino.at/frischwaren/gefluegel

STEIRERHUHN FÖRDERT
ANGEHENDE GASTRONOMIETALENTE

In der Landesberufsschule Bad Gleichenberg fand im Mai der Landesbewerb im Fachbereich Ernährung, Küche und Service (EKS) für Pflichtschulen statt. Insgesamt elf Vierer-Teams nahmen in den Kategorien „Neue Mittelschulen“ und „Polytechnische Schulen“ teil. Die Teilnehmer mussten für die Jury ein dreigängiges Menü mit einem vorgegebenen regionalen Warenkorb zubereiten, in dem natürlich auch das Steirerhuhn nicht fehlen durfte.

Geschmack, optischer Eindruck und Sauberkeit am Arbeitsplatz wurden bewertet. Beurteilungskriterien im Servicebereich waren Höflichkeit, Aufmerksamkeit und die Serviertechnik. Elfriede Niederl, Fachinspektoren für EKS, gratulierte allen Teilnehmern zu ihrem großartigen Können. Und auch von uns Gratulation an die jungen Teilnehmer und Teilnehmerinnen für die tolle Leistung und die kulinarischen Köstlichkeiten, die wir genießen durften.

NICHTS GUTES AUS DEM OSTEN

Österreich ist in der EU Vorreiter in Sachen Haltungsbedingungen für Hühner. Darum ist auch die Käfighaltung seit 2009 verboten und die Haltung von Legehennen wird hierzulande strengstens kontrolliert.

So lückenlos und vorbildlich in Österreich die Herkunft und Haltungsform jedes Frischeies nachvollzogen werden können, so wenig ersichtlich ist diese oft bei verarbeiteten Produkten und mehr noch im Außer-Haus-Konsum, also in Großkantinen und Gastronomiebetrieben. Wenn Sie auf Kennzeichnung achten, haben Sie sicher schon bemerkt, dass vor allem bei Fertigprodukten und Backwaren keine Angaben zur Herkunft der verwendeten Eier ersichtlich sind. Österreich importiert täglich etwa 1,8 Millionen Eier, vorwiegend aus Polen und der Ukraine, wo Käfighaltung unter ärgsten Bedingungen für die Tiere praktiziert wird. Das wiederrum spiegelt sich im billigen Preis der Eier massiv wider und österreichische Produzenten können damit nur schwer konkurrieren, denn österreichische Qualität kostet eben mehr. Wenn auch Sie für eine klare Herkunftskennzeichnung bei Eiern in Fertigprodukten und Gastronomie sind, dann schreiben/mailen Sie uns Ihre Meinung dazu unter: trummer@h.lugitsch.at oder schicken Sie uns eine Nachricht über unsere Facebook-Seite: www.facebook.com/LugitschFFF.

WILLKOMMEN BEI FAMILIE GREGORC IM NEUEN „MURKOSTLADEN“

Nach dem großen Erfolg der „Genussecke“ in Misselsdorf, eröffneten Ernst Gregorc und Familie im Mai in Mureck den „Murkostladen“. Beim Lorberplatz, in der Nähe des Rathauses, werden auf rund 170 Quadratmetern Verkaufsfläche insgesamt 3.000 Artikel, viele davon in Bio-Qualität, angeboten. Unter dem Motto „gustieren und genießen“ können die Kunden aus einem breit gefächerten, regionalen Sortiment wählen. Die Spanne reicht vom steirischen Maika-Kaffee über Waren von „Genuss am Fluss“ bis zu Sonnentor-Artikeln. Da darf natürlich auch das Steirerhuhn nicht fehlen. Am Eröffnungstag nutzten mehrere hunderte Gäste die Gelegenheit, die herzhaften Schmankerln zu probieren. Wir gratulieren herzlich zu der erfolgreichen Veranstaltung und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

GEFLÜGELFACHARBEITER 2019

Auch in dieser Saison fand wieder der Kurs zum Geflügelfacharbeiter statt. Dabei erwartet die Teilnehmer eine fundierte Ausbildung in allen Bereichen der Geflügelwirtschaft (Legehennen, Junghennen, Elterntiere, Masthühner, Puten, Wassergeflügel). Wir freuen uns berichten zu dürfen, dass auch Lugitsch Kunden dabei waren und gratulieren recht herzlich zum erfolgreichen Abschluss!

VORARLBERGER MÜHLEN UND MISCHFUTTERWERK AUF NEUEN WEGEN

Die Marke „Vorarlberger Mehl“ ist eine der beliebtesten und bekanntesten auf dem heimischen Markt. Das 1992 gegründete Unternehmen war bis vor kurzem noch zu 65% im Besitz der Raiffeisenlandesbank Vorarlberg. Nach nunmehr 27 Jahren ist das etablierte, regionale Unternehmen nun zu 100% in Familienhand und stellt für die Zukunft unter starker Führung neue Weichen. Wir gratulieren Franz Rhomberg und Bernd Hagen zu diesem Schritt und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

BESTMIX

FORTBILDUNGSREISE NACH SARDINIEN

Auch heuer hieß es für die Gesellschafter der BESTMIX Tierernährung GmbH wieder Koffer packen und auf zur Fortbildungsreise. Als Ziel wurde der Norden Sardiniens auserkoren. Diese Region wird schon seit Jahrzehnten von der afrikanischen Schweinepest heimgesucht. Jedoch ist die Landwirtschaft, auch durch die karge Landschaft der Insel, auf die Haltung von Kleinwiederkäuern spezialisiert. Berühmt ist beispielsweise der Pecorino, der typisch sardische Schafskäse. So lag es nahe, eben diese extensiven Schafhaltungen näher zu besichtigen und danach auch am jährlich stattfindenden Schafschurfest des regionalen Schafzuchtverbandes teilzunehmen. Diesmal fand dieses Fest in Santa Theresa statt und auch der gesellige Teil der Exkursion kam hier nicht zu kurz. Einen herzlichen Dank dem Verband Coldiretti, der uns bei der Besichtigung der Schafhaltung sehr unterstützte und auch Organisator des Schurfestes war.

SCHULUNG DER PRODUKTIONSMITARBEITER

ZU GAST BEIM NEUEN MITGLIEDSBETRIEB A. RIEPER AG

Seit letztem Jahr ist die Bestmix-Gruppe um ein Mitglied gewachsen. Die A. Rieper AG aus Südtirol schloss sich den Partnern an, um an den Vorteilen der Gruppe teilhaben zu können (s. Bericht Kundenjournal 03/2018). Die diesjährige Schulung der Mitarbeiter aus der Produktion der Partnerbetriebe war der perfekte Anlass, das große Mischfutterwerk in Südtirol zu besichtigen. So fand am 24. und 25. Mai die Mitarbeiterschulung der Produktionsmitarbeiter in Vintl statt. Hochkarätige Gastreferenten waren Herr Ao. Univ. Prof. Dr. Siegfried Pöchtrager von der Universität für Bodenkultur Wien und Dr. Klaus-Dietrich Neumann von der internationalen Forschungsgemeinschaft Futtermitteltechnik (IFF) aus Braunschweig.

Die Teilnehmer wurden zu technischen Fortschritten, Maßnahmen im Qualitätsmanagement und grundsätzlichen Abläufen im Mischfutterwerk geschult. Ein Höhepunkt stellte die Führung durch das Mischfutterwerk dar, welche Herr DI Alexander Rieper persönlich vornahm. Die große technische Affinität der Familie Rieper wird in der Qualität der technischen Ausstattung der A. Rieper AG offensichtlich. Für die Firma Lugitsch waren mit Eduard Reicht, Roman Romhányi und Kevin Weber insgesamt drei Mitarbeiter vertreten. Auf diesem Wege wollen wir unserem Partnerbetrieb ein großes Dankeschön für die bemerkenswerte Gastfreundschaft ausrichten!

GENUSS AM HOF
DER FAMILIE REITHOFER

Im Mai veranstaltete unser Rinderkunde „Milchhof Reithofer“ mit einem Berufskollegen, dem Bauernhof Luckerbauer, ein Hoffest, auf dem Produkte aus eigener Produktion verkostet wurden. Die Veranstaltung zeichnete sich durch eine hohe Besucheranzahl aus und war somit ein voller Erfolg. Dem Milchbetrieb in Hochneukirchen ist es ein Anliegen, den Konsumenten die Landwirtschaft wieder näher zu bringen. Regelmäßig kommen auch Kindergärten und Schulen zu Besuch auf den Hof. Des Weiteren betreibt Familie Reithofer direkt neben der Straße einen Verkaufsladen, indem es verschiedenste, selbstgemachte Milchprodukte zu erwerben gibt. Wir wünschen der Familie Reithofer weiterhin viel Erfolg!

ERFOLGREICHES ISO-AUDIT
IN DEN FUTTERMÜHLEN

Die Einhaltung internationaler Qualitätsstandards wie die ISO 9001:2015, sind unabdingbare Voraussetzungen für die Herstellung von Futtermitteln mit höchster Qualität. Das diesjährige Überwachungsaudit der ISO 9001:2015 fand am 21. Mai im Stammwerk in Gniebing und am 22. Mai in der Biomühle vitakorn in Pöttelsdorf statt. Abermals konnte das Audit bei beiden Standorten positiv und ohne Abweichungen mit Bravour abgeschlossen werden. Besonders hervorgehoben wurden die vorbildliche Sauberkeit und herausragende Ordnung in den gesamten Betriebsstätten.

Die Audits zu den Themen pastus+, OGT und BIO wurden von 03. bis 05. April 2019 in den Werken Eggendorf und Gniebing ebenfalls positiv abgeschlossen. „Es ist uns ein großes Anliegen, die Sicherheit und herausragende Qualität unserer Produkte fortlaufend zu gewährleisten. Vor allem aber wollen wir uns bei allen Mitarbeitern bedanken, die mit ihren täglichen Leistungen so einen Erfolg erst ermöglichen.“ so Bernhard Hardinger, Verantwortlicher für das Qualitätsmanagement der Futtermühlen, und das dynamisches Duo an der Spitze der Futtermühlen, Ing. Daniel Lafer und Eduard Reicht. Die gesamten Zertifikate zu den Kontrollen sind auf www.h.lugitsch.at einsehbar.

LUGITSCH IST INTERNATIONAL
UNGARISCHER BESUCH IN DER FUTTERMÜHLE GNIEBING

Im Frühjahr durften wir uns über den Besuch unseres langjährigen, ungarischen Rinderkunden Varga Gábor freuen. Herbert Lugitsch jun. ließ es sich nicht nehmen, die Gäste persönlich zu begrüßen, einen umfangreichen Überblick rund um die Lugitsch FARM FEED FOOD Unternehmensgruppe zu vermitteln und im Anschluss alle durch das Werk in Gniebing zu führen. Als Unterstützung waren auch unser ungarischsprachiger Produktionsleiter Roman Romhányi, sowie Verkaufsberater Gregor Fröhlich mit von der Partie. Nach einem stärkenden Mittagessen ging es weiter zum steirischen Milchviehbetrieb von Josef Bauer in Riegersburg. Dorthin begleitete Vertriebsleiterin DI Cornelia Sixt die Gäste. Äußerst interessant war der Austausch über die verschiedenen Produktionsbedingungen. Wir freuen uns weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit!

SYNERGIE-EFFEKTE NUTZEN

SPEZIALISTEN ZU BESUCH BEI „SCHAUMANN – ERFOLG IM STALL“

Im Rahmen unseres technischen Weiterentwicklungsprogrammes waren Roman Romhányi, Produktionsleiter Futtermühlen und Bereichsleiter Eduard Reicht im April zu Gast im Schaumann-Werk Feuchtwangen/Deutschland, um technische Neuerungen im Bereich der Futtermittelherstellung zu besichtigen. Für dieses interessante und aufschlussreiche Treffen möchten wir uns noch einmal recht herzlich beim Unternehmen und Schaumann-Werksleiter Bernhard Ebert bedanken.

GEMEINSAM SIND WIR STARK!

FÜHRUNGSKRÄFTE TEAMBUILDING WORKSHOP

Der Erfolg unseres Unternehmens resultiert aus dem Zusammenhalt und der Zusammenarbeit aller Bereiche. An deren Spitze stehen junge, dynamische Führungskräfte, die sich täglich großen Herausforderungen stellen und mit viel Verantwortung ihre Abteilungen leiten. Um die abteilungsübergreifende Zusammenarbeit noch mehr zu stärken und Kollegialität zu fördern, organisierte DI Cornelia Sixt im Auftrag von Herbert Lugitsch jun. einen zweitägigen Teambuilding-Workshop mit Trainerin Gabriela Konrad. Neben vielen interessanten, theoretischen Inputs wurden im Workshop vor allem Kommunikation, Teamgeist und Zusammenhalt der Gruppe gestärkt.

Der „Kollege als Mensch“ mit Werten, Stärken und Schwächen stand dabei besonders stark im Fokus. Es waren sehr spannende, interessante und auch produktive Tage, die wir im Seminarhotel Ochensberger verbracht haben. Danke an Gabriele Konrad für das tolle Programm.

18. BOKU SYMPOSIUM TIERERNÄHRUNG

Unter dem Motto „Fütterung junger Nutztiere“ fand am 30.04.2019 das Boku-Symposium Tierernährung an der Universität für Bodenkultur statt. Mathias Lorenz (Produktmanagement) und Jonas Schiffer (Verkaufsberater) nahmen als Vertreter der Firma Lugitsch teil.

Neben neuen, wissenschaftlichen Erkenntnissen, wurde der optimalen Versorgung junger Nutztiere für ein langes-, gesundes- und leistungsfähiges Leben, besondere Bedeutung geschenkt. Außerdem konnten zahlreiche wichtige Kontakte, auch über die Landesgrenze hinaus, geschlossen und gepflegt werden.

JOSERA FRÜHJAHRSTAGUNG

Da die Produktentwicklung bei Josera im Moment auf Hochtouren läuft, fand heuer erstmalig auch im Frühjahr eine Josera Tagung statt. Nun liegt es an, die neuen Mineralfuttersorten auf Ihre Praxistauglichkeit zu testen. Der Regionalleiter und der Gebietsverkaufsleiter präsentierten die neuen Produkte und ihren Einsatzbereich. Zum einen ein Mineralfutter, welches speziell den Darm unterstützt und sich so positiv auf die Zellzahlen auswirkt. Zum anderen ein Produkt, welches sich zur Ketosevorbeugung hervorragend eignet, da es die Leber schützt.

Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Lugitsch Fachberater, der Sie gerne unterstützt und in Sachen Mineralstoffe ausführlich berät.

NEUER MITARBEITER:
WOLFGANG LIENDL

Seit Jänner 2019 gehöre ich zum Team Steirerhuhn. Ich freue mich sehr, die neue Herausforderung der Produktionsleitung im Geflügelhof angenommen zu haben. Besonders wichtig ist mir die Zufriedenheit aller Mitarbeiter. Deren Wohlbefinden liegt mir sehr am Herzen. Meine neuen Aufgaben versuche ich mit viel Engagement bestmöglich zu erledigen. Den Ausgleich zu meinem Berufsleben finde ich ihn ruhiger Atmosphäre beim Angeln.

v.l.n.r: Mathias Lorenz, DI Cornelia Sixt, Jonas Schiffer

FACHTAGUNGEN IN RAUMBERG-GUMPENSTEIN

IMMER AM NEUESTEN STAND

Auch heuer waren Lugitsch Mitarbeiter wieder bei der alljährlichen Emissionstagung und der 46. Viehwirtschaftlichen Fachtagung vertreten. Landwirtschaftlich Interessierte aus ganz Österreich erfreuten sich am breiten Themenspektrum. Es wurde viel Aktuelles aus fachlicher und rechtlicher Sicht erläutert. Schwerpunkte waren heuer die Fütterung der Milchkuh im geburtsnahen Zeitraum, das Projekt „Efficient Cow“ und Themen zur Mast. Am zweiten Tag wurde rege über die Grundfutterkonservierungsverfahren – insbesondere die Heuwerbung – und über den Silomaiseinsatz diskutiert.

Abgeschlossen wurde die Tagung mit einer Kurzpräsentation von Univ.-Doz. Dr. Leonhard Gruber, welcher über sein Erlebtes sehr rührend und mitreißend erzählte. Wir wünschen ihm alles Gute zu seinem Pensionsantritt!

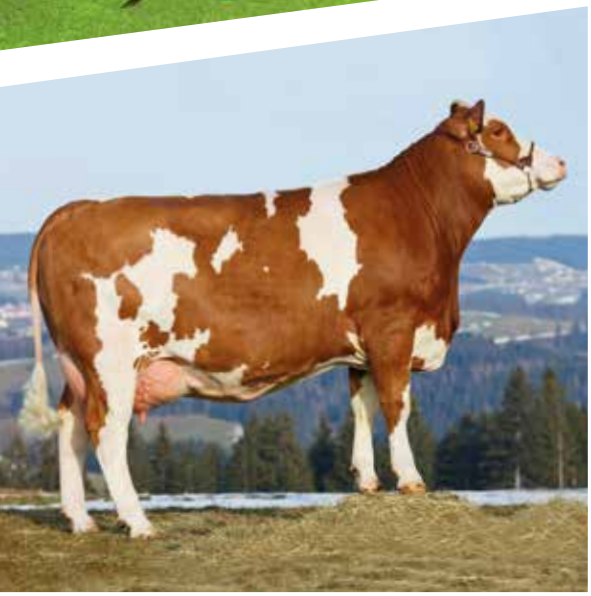
INTERNATIONALE FACHTAGUNG ZUR EUTERGESUNDHEIT

PHYRA ÜBERZEUGT IN PUNKTO PRAXISTAUGLICHKEIT

In dieser Veranstaltungssaison fand zum ersten Mal in der landwirtschaftlichen Fachschule in Phyra eine internationale Tagung mit den Schwerpunkten Eutergesundheit und Melkhygiene statt. Die Tagung überzeugte nicht nur durch die sehr praxisnahen Fachvorträge und Workshops, welche die Experten beeindruckend präsentierten, sondern auch durch die hohe Teilnehmerzahl an Praktikern. Unter 8.000 Keimzahlen und 100.000 Zellzahlen ist das Ergebnis, wenn Melkarbeit, Melktechnik und Umweltbedingungen der Kuh (Futter, Haltung, Hygiene) immer im Blick stehen, reüssierte Dr. Raphael Höller. Ergänzt wurde dieser Fachtag durch eine Ausstellung von in- und ausländischen Firmen, die die neuesten Trends zum Thema Eutergesundheit bis hin zur Melktechnik (Standard- bzw. automatische Melksysteme) zeigten. Wir gratulieren Ing. Thomas Zuber zu der sehr gelungenen Organisation der Veranstaltung.

v.l.n.r: DI Cornelia Sixt, Ing. Thomas Zuber, Martin Rauchenberger

NUMMER 1
BEI DER
LEISTUNGSSCHAU 2018
MIT „LARISSA“



TRADITIONELLER MILCHVIEHBETRIEB IN 3. GENERATION

DER MILCHVIEHBETRIEB VON FAMILIE PETZ IN DER OSTSTEIERMARK (BIRKFELD, WEIZ) WIRD SCHON IN 3. GENERATION GEFÜHRT.

Der Milchviehbetrieb ist schon seit mehreren Generationen in Familienhand. Fr. Petz Apollonia übergab den Betrieb an ihren Sohn Hr. Friedrich und dessen Gattin Fr. Waldtraud weiter. Nun folgte der zweite Generationenwechsel an Hr. Christoph Petz und seiner Freundin Fr. Schweiger Kerstin. Auf dem 36ha großen Anwesen wird die Landwirtschaft als Nebenerwerb getätigt. Beheimatet ist die Familie Petz in der Oststeiermark im hügelig gelegenen Joglland. Das Joglland ist eine waldreiche Mittelgebirgsgegend und zeichnet sich durch die Vielfalt an bäuerlichen Betrieben aus. Der Milchviehbetrieb befindet sich im Ort Birkfeld, welcher im Zentrum des Oberen Feistritztales im Bezirk Weiz liegt.

Die Mitglieder der Familie Petz sind sehr landwirtschaftlich verbundene Menschen und haben schon seit jeher Milchkühe in ihrem Betrieb. Deswegen könnte sich auch Jungübernehmer Christoph einen Hof ohne Kühe nicht vorstellen und betreibt die kleine Landwirtschaft im Nebenerwerb. Hauptberuflich ist er als Maschinist bei einer Baufirma tätig. Die Arbeit lässt sich gut mit dem landwirtschaftlichen Betrieb koordinieren.

Jahr	Kühe	Milchleistung (in kg)	Fett + Eiweiß (in kg)
2014	13	6.185	485
2015	13,5	7.368	579
2016	13,1	7.752	618
2017	14,1	8.759	662
2018	17,6	10.160	771

KLEIN ABER OHO

2016 wurde der Stall für die Milchkühe sowie Jungvieh neu gebaut. Derzeit finden dort rund 18 Kühe und ca. 20 Kalbinnen Platz. Die Familie legt viel Wert auf Tierwohl. Deswegen haben sie den großen hellen Stall mit Strohboxen ausgestattet und füttern die Tiere 100 % mit eigenem Grundfutter ad libitum. Zusätzlich werden die leistungsstärksten Tiere mit Lugitsch Kraftfutter am Transponder bedarfsgerecht versorgt. Der Familie Petz stehen 16 ha Nutzfläche zur Verfügung. Des Weiteren hat die Familie auch noch 20ha Wald.

Eine Besonderheit des Generationenhaushaltes Petz ist die leidenschaftliche Fleckviehzucht. So können sie mit großem Stolz auf ihre Leistungsdaten zurückblicken. Die letzten 5 Jahre ist die Kuhanzahl nur marginal angestiegen, die Leistung jedoch konnte durch züchterisches Talent um knapp 40 % gesteigert werden. Frei nach dem Motto: „Nur gesunde Kühe geben gerne viel Milch!“, ist auch das hervorragende Management der Familie Petz positiv zu erwähnen. So erreichten sie 2018 eine Zwischenkalbezeit von 354 Tagen.

DER ERFOLGT BESTÄTIGT

Der Fokus auf das Tierwohl und das Management, gepaart mit dem züchterischen Feingefühl des Betriebsführers, bescherte Familie Petz 2018 einen Höhepunkt in der Familiengeschichte. Fleckviehkuh Landa brachte ein Kalb namens Larissa zur Welt. Der Vater von Larissa war Worldcup mit einem Gesamtzuchtwert von 133. Durch die Teilnahme an dem Projekt „FoKUHs“ wurde die Züchterfamilie auf die genetische Besonderheit von Larissa aufmerksam.

Das Projekt FoKUHs dient der Typisierung von Kühen, für eine effizientere genomische Selektion, mit dem Fokus auf Gesundheitsmerkmale. Larissa wies nach der Typisierung einen Gesamtzuchtwert von 142 auf und war somit das beste weibliche Jungrind 2018. Bei der Eliteversteigerung am 09. März 2019 in der Greinbachhalle in Hartberg wurde Larissa am Ende der Veranstaltung zu einem Spitzenpreis von € 61.800 von der Rinderzucht Steiermark ersteigert. Wir gratulieren der Familie Petz recht herzlich zu diesem herausragenden Erfolg und wünschen weiterhin alles Gute.

GRÜNFÜTTERUNG IM STALL

WAS BEACHTET WERDEN MUSS

Weidebetriebe, denen es an arrondierter Fläche für die ganze Weideperiode fehlt, nutzen gerne die Möglichkeit des Eingrasens. Die Grünfütterung spart im Vergleich zur Silierung und Heubereitung nicht nur Kosten, sondern bringt auch arbeitswirtschaftliche Vorteile.

Grünfutter ist eiweiß- und zuckerreich, enthält viele Vitamine und hat einen hohen Energiegehalt. Zudem ist das Futter, sofern sauber geerntet wurde, sehr schmackhaft und hat keine Bröckelverluste. Da Grünfutter zu 75 bis 85 % aus Wasser besteht und sehr voluminös ist, muss man auf eine ausreichende Futtervorlage achten. Hierbei ist eine öfter aufeinanderfolgenden Futtervorlage zu bevorzugen, da das die Gefahr von Erwärmungen reduziert und somit Energieverluste und Verdauungsprobleme vorbeugt.

AUF QUALITÄT ACHTEN

Gras muss möglichst frisch verfüttert werden, um Nacherwärmung zu verhindern. Neben der Futterverschmutzung, ist auch auf die richtige Wuchshöhe zu achten. Kurzes, junges Gras wird zu schnell gefressen und weist zu wenig Struktur auf. Langes Gras eignet sich nicht für hochleistende Tiere.

LANGSAMER FUTTERWECHSEL

Rasche Futterwechsel verursachen Probleme in der Verdauung und führen unter anderem zu Durchfall. Weiters wird Grünfutter, aufgrund der Schmackhaftigkeit, oft sehr hastig gefressen. Deshalb sollte bei Beginn des Eingrasens der Grasanteil in der Ration langsam erhöht werden und wenn möglich auch bei Schlechtwetterphasen bestehen bleiben. Am Ende des Eingrasens ist es wichtig, den Grasanteil wieder langsam zu reduzieren. Fressen die Tiere trotzdem zu hastig, empfiehlt es sich, vor dem Eingrasen die Tiere mit Heu oder Silage zu sättigen.

KRAFTFUTTER ANPASSEN

Bei höheren Grünfutteranteilen in der Ration muss nicht nur auf das richtige Kraftfutter sondern auch auf die Menge geachtet werden. Ab 30 % Gras in der Ration können ca. 1-2 kg Kraftfutter pro Kuh pro Tag gespart werden, ohne das mit einem Leistungsrückgang zu rechnen ist. Es empfiehlt sich auf ein Kraftfutter mit einem höheren Anteil an pansenschonenden Komponenten, wie Körnermais oder Weizenkleie, zu wechseln.

MINERALVERSORGUNG ANPASSEN

Bei Weidehaltung sowie beim Eingrasen, darf nicht auf das Verfüttern von Mineralstoffmischungen und Viehsalz verzichtet werden. Gras hat viel Calcium und Kalium. Deshalb, wenn möglich, 2-3 Wochen vor der Kalbung auf Grünfütterung verzichten. Ansonsten steigt das Milchfieberrisiko. Bei raschem Graswachstum kann eine magnesiumreiche Mineralstoffmischung erforderlich sein.
Ihr Lugitsch Fütterungsberater unterstützt Sie gerne bei der Auswahl der richtigen Grünfutterergänzung.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Inventar für Hühnerlegestall zu verkaufen, Tel. 0664 2241665:

Söllradl (Einstreunest 24 m lang / 1 m breit), Bridomat (Fütterung, Rundlauf 45 m, 2 Antriebe), Lubing (Tränkerlinien mit gesamtem Zubehör, ca. 70 lfm), 100 m² Lattenrost Holz, 30-40 m² Lattenrost Kunststoff, 3 Rohrfütterungsbecher à 22 – 10 – 15 m Länge, 1 Silo Roxell Blech (ca. 4 Tonnen), 1 Silo Kunststoff (ca. 4,5 Tonnen), 2 Zubringer-Schnecken mit Motor, 1 Bridomat Rundlauf ca. 20 m, eventuell 4 Kanal-Zeitschaltuhren theben TR 644

Wegen Stallauflösung zu verkaufen: 75m² **Kunststoffgitterroste** für Kotgrube inkl. verzinktem Gestell, Lohmann-Rohrfütterung und 50 St. Handfutterautomaten, Tel.: 0664 1394401

Verkaufe 2 Linien Nippeltränken á 30lfm., Tel. 0664 7314590

Gebrauchte Big Dutchman Aufzucht **Fütterungsanlage** für 14.000 konventionelle Elterntiere zu verkaufen, Tel.: 0676 5339499

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

Verkaufe gebrauchte **Nippeltränken** 2 x 20 lfm und 1 Dosatron. Fam. Gläßl, Egelsdorf, Tel.: 0664 4152954

4 St. gebrauchte **Polyestersilo** mit Einstiegsluke á 7 to zu verkaufen. Tel.: 0664 9106656

Stapler Toyota 8FD25F, 2.500kg Tragkraft, Triplex-Freihub 1550mm, Hubhöhe 4650 mm, Bauhöhe 2,13m, 3. + 4. Ventil, inkl. Seitenschieber, Kabine mit Heizung, Arbeitsscheinwerfer LED vo. + hi., Bj. 2013, 2.040 Bstd., Preis: € 20.990,- exkl. 20% MwSt., Tel.: 0664 3021876

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

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

17 m³ **Polyestersilo**, Nähe Hausmannstätten, gebraucht, Tel.: 0664 5942562.

18 m³ **Blechsilo**, Nähe Feldkirchen bzw. Kalsdorf, Tel.: 03135 52672, Handy: 0699 13115131

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

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

Vernebelungsanlage neuwertig, für 10.000 Masthühner. Die kompl. Einrichtung für die 10.000 Masthühner wird auch abgegeben, Tel.: 0680 2121385

Lubing **Vernebelungsanlage** ECO 60 mit Steuerung Lc-1, Baujahr 2012, 8 x 6 m Düsenlinien, 20m Verbindungsrohr mit Verschraubungen und Halterungen, Düsenabstand 1m, Verkaufspreis € 2.000,-, Tel.: 0664 3669189

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

NEU Erhältlich im App Store | GET IT ON Google Play

LUGITSCH BESTELL APP

Futtermittel bestellen – so einfach, wie noch nie!
Infos unter: **www.h.lugitsch.at**

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

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
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