LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 3/2019 • laufende Nummer 105

GENUSS KANN MAN HÖREN
STEIRERHUHN ZU GAST BEI HÖRGERÄTEPIONIER NEUROTH IN GRAZ

GUTE FRUCHTBARKEIT
Wie legt man den Grundstein?

THOMAS NIEDERL
Steirischer Jungbauer auf Erfolgskurs

www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn
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.
Infos und Verkauf:
Daniel Hillinger, Steirerhuhn Verkaufsberater, T.: +43 676 88922208
LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| NEUROTH AG 4
Steirerhuhn zu Gast beim Hörgerätepionier

| 20 JAHRE QGV 9
ZAG Länderkonferenz im Zeichen dieser Erfolgsgeschichte

| LUGITSCH – IMMER EINEN SCHRITT VORAUS 14
Verantwortungsbewusste Futtermittelherstellung mit rein europäischen Rohstoffen

| STEIRISCHER JUNGBAUER AUF ERFOLGSKURS 16
Den Bio-Henderln auf der Spur am Hof von Thomas Niederl

| GUTE FRUCHTBARKEIT 18
Wie legt man den Grundstein?

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Bunt zeigt sich der Herbst von seiner schönsten Seite. Überall wird fleißig gearbeitet und geerntet. Die Maschinen in unseren Futtermühlen laufen auf Hochtouren. Wir hatten viele interessierte Besucher zu Gast und unsere Mitarbeiter waren selbst ordentlich on Tour – heute Hamburg, morgen Amsterdam und übermorgen Rom lautete die Devise.
Kulinarisch sind wir in der Steiermark geblieben und durften in Graz dem Koch der Mitarbeiterkantine von Hörgerätepionier Neuroth ein wenig über die Schulter schauen.

Wussten Sie, dass Österreich den höchsten Anteil an jungen Landwirten innerhalb der EU verzeichnen kann? Wir fanden das sehr erstaunlich und haben deshalb Bio-Mäster Thomas Niederl auf seinem Hof in Kohlberg bei Gnas besucht. Der sympathische Jungbauer wurde 2018 für seinen tollen und vor allem tierfreundlichen Bio-Hühnerstall mit dem Tierschutzpreis ausgezeichnet. Zurecht, wie wir finden, schaut man dem munteren Treiben der Hühner auf der Wiese zu.

Klimaschutz ist in den Medien so präsent wie nie und es führt kein Weg mehr vorbei, umzudenken und zu handeln. Als Produzent von Futter- und Lebensmittel sind wir uns natürlich unserer Verantwortung bewusst, nachhaltig zu wirtschaften und Ressourcen zu schonen. Wie wir produktiv und aktiv unseren Beitrag dazu leisten, erfahren Sie auf den folgenden Seiten.

In diesem Sinne, viel Spaß beim Lesen und genießen Sie die verbleibenden, schönen Herbsttage!

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

Datenschutzhinweis: Die Datenschutz-Grundverordnung ist am 25. Mai 2018 in Kraft getreten. Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns ein besonderes Anliegen. Wir verarbeiten Ihre Daten daher ausschließlich auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen (DSGVO, TKG 2003). Auf https://www.h.lugitsch.at/impressum/datenschutz/ informieren wir Sie über die wichtigsten Aspekte der Datenverarbeitung im Rahmen unserer Webseite.

GENUSS KANN MAN HÖREN

ZU BESUCH IN DER MITARBEITER-KANTINE DER NEUROTH AG IN GRAZ

Sicher fragen Sie sich, was Hören und Genuss miteinander gemeinsam haben. Ganz einfach – es ist das Erfolgsrezept aus Qualitätsbewusstsein, Weitblick, Innovationsgeist, Familiensinn und Menschlichkeit, das sich in den Produkten von Hörgerätepionier Neuroth seit mehr als 110 Jahren widerspiegelt und auch in der Firmenphilosophie der Herbert Lugitsch u. Söhne – Produzent der Marke Steirerhuhn – seit mehr als einem Jahrhundert fest verankert ist.

DER BEGINN

Der Moment, in dem die Neuroth-Geschichte beginnt, ist jener, in dem Paula Neuroth beschließt, ihr Leben zu verändern. Wir schreiben das Jahr 1907 als die schwerhörige Frau zu einer Reise nach Berlin aufbricht. Dort will sie etwas gegen ihr Leiden unternehmen: raus aus der sozialen Isolation, hinein in ein besseres Leben – mit Hörgeräten. Überwältigt von ihren Erfahrungen fasst sich Paula Neuroth ein Herz und gründet das „1. Spezialhaus für Schwerhörigenapparate" in Wien. Es ist das erste in der Monarchie – und der Grundstein für eine besondere Firmen- und Familiengeschichte.

NEUROTH
BESSER HÖREN · BESSER LEBEN

Service-Hotline:
00800 8001 8001
kostenfrei aus ganz Österreich
www.neuroth.com

Unter Waltraud Schinko-Neuroth und ihrem Sohn Lukas Schinko, der 2011 die Firmenleitung übernommen hat, wurde das einst kleine Familienunternehmen Österreichs Marktführer und Vorreiter in punkto Qualität, Service und Technologie – auch über die rot-weiß-roten Grenzen hinaus. Die Neuroth-Gruppe, mit Hauptsitz in Graz, betreibt mittlerweile europaweit (Österreich, Deutschland, Schweiz, Liechtenstein, Slowenien und Kroatien) rund 240 Fachinstitute bzw. Hörcenter und beschäftigt rund 1.200 Mitarbeiter. Neben Hörgeräten zählen auch Gehörschutz, Optik und Medizintechnik zu den Geschäftsbereichen.

DIE GEGENWART

Hohe Qualität, vertrauensvolle Beratung und umfassendes Service bilden für Neuroth die zentralen Bestandteile der Unternehmensphilosophie. Technisches Know-how, Präzision, optimale Beratung, modernste Messgeräte und erfahrenes Fachpersonal, schaffen die Basis für eine einzigartige individuelle Fertigung der Hörgeräte und Betreuung der Kunden – weil jedes Ohr einzigartig wie ein Fingerabdruck ist. „Für uns stehen der Mensch und seine Hörbedürfnisse stets im Mittelpunkt unserer Aufmerksamkeit. Seit 1907 tragen wir aktiv die Botschaft » Besser hören, besser leben « in die Welt hinaus und verhelfen unseren Kunden zu mehr Lebensqualität. Darauf sind wir sehr stolz. Wirtschaftlich ist ein nachhaltiges, gesundes Wachstum, das unseren hohen Ansprüchen an Qualität und Service gerecht wird, unser Ziel“, so Lukas Schinko, der heute in vierter Generation das Familienunternehmen leitet. Und genau hier liegt die Verbindung zum Unternehmen Lugitsch, das auch auf eine erfolgreiche Firmengeschichte von mehr als 110 Jahren zurückblicken kann und heute in einem Produktionskreislauf arbeitet, der einzigartig in der Branche ist und Qualitätsprodukte, wie die Marke Steirerhuhn, hervorbringt.

In Punkto Mitarbeiter legt die Firmenleitung der Neuroth AG ebenfalls größten Wert auf Wohlbefinden am Arbeitsplatz und vor allem auf gesunde Ernährung. Täglich werden in den beiden Mitarbeiterkantinen im Headquarter in Graz und in der Produktionsstätte in Schwarzau rund 330 Mitarbeiter verköstigt. Verantwortlich für den Menüplan in der Grazer Niederlassung ist Küchenprofi Hans Peter Flor. Und er zaubert nicht nur täglich 2 Menüs auf die Tische, sondern schwört auf den Einsatz regionaler Lebensmittel, deren Qualität auch in der Ernährung die Philosophie von Neuroth reflektiert. Mit allen Sinnen und vor allem gesund genießen ist seine Devise. Steirerhuhn-Produkte haben in seiner Küche schon seit vielen Jahren einen fixen Platz, weil sie gleichbleibende Qualität und Geschmack garantieren und dank der sorgfältigen, händischen Zerlegung perfekt für die Weiterverarbeitung geeignet sind. Den Menüplan gestaltet er sehr abwechslungsreich. Von bodenständiger Küche wie Backhendl über Saltimbocca alla Romana bis zu exotischen und vegetarischen Gerichten wird alles angeboten, immer frisch und geschmacklich abwechslungsreich zubereitet. Dazu gibt es täglich ein Salatbuffet, viel frisches Gemüse und Suppe oder Dessert zur Auswahl.
Bei so viel Genuss ist es nicht weiter verwunderlich, dass es seit 2017 auch zwei eigene Kochbücher aus dem Hause Neuroth gibt, in denen unter anderem die Lieblingsrezepte der Mitarbeiter für Kunden veröffentlich wurden.

DIE ZUKUNFT

Der Produktionsstandort in Schwarzau stößt langsam an seine Grenzen und so gibt es aktuell Pläne, an einen neuen zentraleren Standort südlich von Graz zu siedeln, was auch aus logistischer Sicht Sinn machen würde. Aber auch hier geht die Firmenleitung mit Umsicht an die Sache heran und bezieht die Mitarbeiter in den Entscheidungsprozess aktiv mit ein. Was ein weiteres Mal beweist, dass Firmenerfolg einher geht mit Mitarbeiterzufriedenheit.
Prävention hat ebenfalls einen großen Stellenwert bei Neuroth. „Unser Gehör wird häufig unterschätzt – genauso wie das Thema Gehörschutz. Und Hörgeräte haben oft noch ein gewisses Stigma. Das wollen wir ändern“, sagt Schinko. Deshalb setzt Neuroth auf umfassende Aufklärungsarbeit – zum Beispiel in Form von öffentlichen Experten-Vorträgen, mehreren Ratgeber-Büchern und einer Neuroth-Akademie, das unternehmenseigene Ausbildungszentrum, das vor allem den Beruf des Hörakustikers weiter forcieren soll.
Wir bedanken uns für die interessanten Einblicke in das Unternehmen und wünschen weiterhin viel Erfolg und Freude bei der Arbeit – und Genuss mit allen Sinnen.

HÜHNERBRUST GEFÜLLT MIT TOMATEN UND KÄSE

AN ROSMARIN-JUS UND VANILLEPOLENTA

ZUTATEN

FÜR DIE HÜHNERBRUST:

4 Steirerhuhn Hühnerbrustfilets
4 Scheiben Käse nach Wahl
8 Stk. getrocknete Tomaten
4 Blätter Serano-Schinken
Salz, Pfeffer, Rosmarin

FÜR DEN POLENTA:

150 ml Rindsuppe
100 ml Milch
1 Prise Salz
1 Msp. Muskatnuss (gerieben)
100 g Maisgrieß (Polenta)
25 ml Schlagobers
1 EL Parmesan (gerieben)
1 Vanilleschote

Steirerhuhn® Das Original

In jedes der Hühnerfilets eine Tasche schneiden. Käse und getrocknete Tomaten in die Taschen füllen, gut zudrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die befüllten Hähnchentaschen mit einem Blatt Serano-Schinken umwickeln und in ein wenig Öl beidseitig kurz anbraten, bis der Schinken Farbe bekommt. Dann die Filets bei 160 Grad für 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben. Nach dem Backen die Filets erneut in die Pfanne legen, zusammen mit einem Rosmarinzweig anbraten und mit der Grundsauce (Jus) aufgießen.

Für die Zubereitung der Polenta, Rindsuppe, Milch und das Mark der Vanilleschote mit Salz und Muskat in einem Topf aufkochen lassen. Den Maisgrieß einstreuen und einmal kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach Schlagobers und Parmesan unterrühren.

Die Polenta mit einem Löffel auf den Teller streichen, die Hähnchenbrust aufschneiden, darauf platzieren und mit Rosmarin-Jus servieren.

Gutes Gelingen wünscht Küchenchef Hans Peter Flor.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 steirische Spezialitätenkörbe, befüllt mit Leckereien aus der Region, je einem Kochbuch und einem Gutschein für einen Gratis-Hörtest.
Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.11.2019

Was darf in einer abwechslungsreichen Herbst-Küche nie 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.

STARK IN DER REGION FÜR DIE REGION

Unter dem Titel „Aufwirtschaften am Abend“ stellt sich einmal im Monat ein regionaler Betrieb vor und öffnet seine Türen – verbunden mit einem intensiven Erfahrungsaustausch. Diesmal waren wir, zusammen mit Florian Lugitsch von der Stromerlebniswelt, die Gastgeber dieser Wirtschaftsbund-Initiative. Mehr als 30 Personen fanden sich bei Sonnenuntergang in Gniebing ein und nahmen an den Betriebsführungen im Steirerhuhn Geflügelhof und der Stromerlebniswelt teil. Wir sagen Danke für das rege Interesse und sind stolz, als Leitbetriebe diese Region zu präsentieren.

PRESSEKONFERENZ

Geflügelbranche wehrt sich gegen Billiggeflügel aus dem Ausland

Vorsicht beim Kauf von Fleisch. Nicht alles was einen österreichisch klingenden Namen hat, eine Rot-Weiß-Rote Fahne oder Herz auf der Verpackung zeigt, ist aus Österreich! NUR Produkte, die mit dem AMA Gütesiegel gekennzeichnet sind, sind aus 100% heimischer Produktion. Immer mehr Fleischprodukte im österreichischen Handel – vor allem Geflügel – stammen aus Ländern wie Polen, Ukraine und Brasilien.

Das bekommen vor allem unsere heimischen Bauern stark zu spüren, denn die gesetzlichen Bestimmungen und Kosten bei Aufzucht, Haltung und Hygiene sind in Österreich sehr hoch und werden vor allem streng kontrolliert. Das macht es für heimische Landwirte nur schwer möglich, mit den Billiganbietern aus dem Ausland mitzuhalten. Landwirt Markus Lukas hat das veranlasst, am 5. September gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Steiermark und Dieter Lugitsch eine Pressekonferenz abzuhalten. Lukas, Obmann der Österreichischen Geflügelgenossenschaft, fordert eine sofort erkennbare und gesetzlich geregelte Herkunftskennzeichnung auf der Verpackung, die nicht irreführend ist. Das unterstützen auch wir von Lugitsch zu 100%. „Als traditionelles und ambitioniertes steirisches Unternehmen kommen wir bei den Aktionen des Handels nicht mehr zum Zug. In großen Mengen bietet der Handel als Aktionsware Billiggeflügel aus Polen, Italien, Deutschland oder Ungarn an. Der Schaden für Bauern und Verarbeiter ist groß“, so Dieter Lugitsch. Vom Gesetzgeber verlangt Lugitsch für die Konsumenten Wahlfreiheit bei der Herkunft und er rät den Verbrauchern, vor allem im Außer-Haus-Verzehr (Gaststätten, Kantinen, Gemeinschaftspflegeeinrichtungen usw.) nach der Herkunft des Geflügelfleisches zu fragen.

Mehr zum Thema unter: ***https://stmk.lko.at***

v.l.n.r. Dr. Rudi Stückler, AMA Marketing, Albert Kriwetz, Restaurant Eckstein, LK-Steiermark-Vizepräsidentin Maria Pein, Dieter Lugitsch, Markus Lukas

ZAG LÄNDERKONVERENZ 2019

20 Jahre QGV Erfolgsgeschichte

Die diesjährige ZAG Länderkonferenz am 27. und 28. Juni im schönen Helenental/ NÖ stand heuer ganz im Zeichen der neuen Medien, und Fake News, sowie deren Auswirkungen auf Gesellschaft und Landwirtschaft. Mediale Präsenz ist gerade in der heutigen Zeit sehr wichtig, um Konsumenten aufzuklären. Fake News können binnen kürzester Zeit die Fremdwahrnehmung verzerren und das Image schädigen. Wie österreichische Geflügelproduzenten und Landwirte verantwortungsvoll und effektiv mit diesem Problem umgehen, wurde in zahlreichen Fachvorträgen behandelt.

Das eigentliche Highlight der Konferenz war aber das 20-jährige Gründungsjubiläum der Österreichische Qualitätsgeflügelvereinigung, kurz QGV, welches nach einer Generalversammlung mit einem feierlichen Festakt eingeleitet wurde.

Im Rahmen der agrarpolitischen Initiative „Agrarzukunft Österreich" des Landwirtschaftsministeriums wurde vor 20 Jahren unter der Federführung der Landwirtschaftskammer Österreich ein Qualitätskonzept für den heimischen Geflügelsektor erarbeitet und im November 1999 gegründet. Die Geburtsstunde der QGV. Die Aufbauarbeit der QGV und die Entwicklung einer zentralen Geflügel-Datenbank waren so erfolgreich, dass die QGV bereits drei Jahre später bundesweit von allen Bundesländern (außer Wien) als Geflügelgesundheitsdienst gemäß Tierarzneimittelkontrollgesetz und Tiergesundheitsdienst-Verordnung bescheidmäßig anerkannt wurde.

v.l.n.r: QGV-Obmann Gerhard Skreinig, Gründungs- und Ehrenobmann Dr. Josef Köfer, Ehrenobfrau Dr. Martina Glatzl, GF DI Stefan Weber, Ehrenobmann Dr. Heimo Laßnig, Sektionschef DI Johannes Fankhauser, CVO Dr. Ulrich Herzog

In jahrelanger systematischer Arbeit hat der Geflügelgesundheitsdienst QGV drei Hauptsäulen geschaffen: Erstens liefert eine zentrale Geflügel-Datenbank wichtige Informationen für Geflügelhalter, Betreuungs- und Amtstierärzte sowie für die Bundesministerien und die EU. Zweitens sorgen, darauf aufbauend, die Geflügelgesundheitsprogramme für bestmögliche Tiergesundheit und damit für höchstmögliche Lebensmittelqualität sowie Sicherheit. Und drittens bietet die QGV wertvolle Dienstleistungen für die Behörden und den gesamten Geflügelsektor. So werden zB alle Untersuchungen, Diagnosen, Impfungen und Antibiotikaanwendungen herdengenau und lückenlos von den Tierärzten dokumentiert und damit sind auch alle Produktions- und Veterinärdaten sowie Befundergebnisse der Laboratorien jederzeit abrufbar. Exakte Daten aller Betriebe und auch herdenbezogene Auswertungen werden für alle Teilnehmer und zuständigen Behörden ermöglicht.
Österreichische Geflügelproduzenten wissen um ihre Verantwortung. Rund 95% nehmen am Geflügelgesundheitsdienst teil und verfügen über die weltweit höchsten Standards. Durch das AMA-Gütesiegel können die Konsumenten darauf vertrauen, dass bei Eiern und Geflügelfleisch aus österreichischer Produktion höchste Lebensmittelsicherheit gegeben ist.

Gratulierten vor Ort. Lugitsch Mitarbeiter
Ing. Alexander Krems, Bereichsleitung Junghennen, und Gregor Fröhlich, Verkauf und Produktionsberatung

Auch wir als längjähriger Partner gratulieren dem Team der QGV, allen voran QGV-Ehrenobfrau Dr. Martina Glatzl und den Geschäftsführern, DI Stefan Weber und Mag. Harald Schliessnig recht herzlich zum Erfolg. Dem neuen QGV-Obmann Gerhard Skreinig wünschen wir für die neue Aufgabe alles Gute und wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

INTERNATIONALE BESUCHER IN GNIEBING

Exkursionen der Uni Maribor und der Nuffield Poultry Study Group

Im Rahmen der jährlichen Exkursion der Universität Maribor kamen die Studenten auch heuer wieder zu uns in die Futtermühle nach Gniebing. Nach einer kurzen Vorstellung unserer Tätigkeitsfelder, ging es mit einem geführten Rundgang durch die Futtermühle und einem Besuch der Geflügelzucht Raabtal weiter.
Gleich im Anschluss durften wir die Nuffield Poultry Study Group begrüßen, die aus Großbritannien stammt und sich mit der Geflügelindustrie rund um den Globus befasst. Jedes Jahr macht die Gruppe eine Studienreise in die verschiedensten Länder der Welt, um ihr Wissen zu erweitern. Heuer waren die Zielländer Österreich und Ungarn. Zu Beginn präsentierte unser Spartenleiter Abteilung Geflügel DI Bostjan Novak die breit aufgestellte Unternehmensgruppe Lugitsch FARM FEED FOOD. Das Interesse war sehr groß und die Fragen überaus vielseitig. Nach der Führung durch die Futtermühle mit Produktionsleiter Roman Romhanyi, besuchten die Teilnehmer ebenfalls die Geflügelzucht Raabtal, wo DI Bostjan Novak ausführlich und fachkompetent neue Erkenntnisse aus der Geflügelmast erleuterte. Anschließend ging die Reise für die Gruppe weiter nach Ungarn.

MITARBEITER IM PORTRAIT

SONJA POSCH

Ich bin im Unternehmen schon seit Anfang Mai tätig und unterstütze den Vertrieb, sowie auch die Bestellannahme. Mein Tätigkeitsfeld ist sehr abwechslungsreich und ich versuche meine Aufgaben bestmöglich zu erledigen. Auf die Hilfe meiner Kolleginnen und Kollegen ist immer Verlass und ich bin sehr froh, in solch einem innovativen, familiären und regionalen Unternehmen mitzuarbeiten.

KEVIN WEBER

Mein Name ist Kevin Weber und ich komme aus Mitterfladnitz. Ich habe in Eichkögl die Volksschule, in Kirchberg die Musikhauptschule und danach das BORG in Feldbach besucht. Letztere habe ich mit Matura abgeschlossen. Während meiner Zeit im BORG habe ich jedes Jahr über die Sommerferien mein Ferialpraktikum bei der Firma Lugitsch in der Futtermühle absolviert, in der auch mein Vater bereits seit mehr als 25 Jahren beschäftigt ist. Nun, nach meinem Berufsweg als Zeitsoldat und Fahrer bei einer Geldtransportfirma, freue ich mich wieder, ein Teil dieser Firma zu sein und als Silomeister meinen Part zum Erfolg des Mischfutterwerks beitragen zu können.

EDUARD REICHT SEN.

Ich bin seit Anfang Juni in der Verladung im Mischfutterwerk tätig. Mein Verantwortungsbereich umfasst die Verladung von Futter für unsere Selbstabholerkunden. Außerdem bin ich im Labor zur Qualitätssicherung für die Rückstellmuster und Schnelltests des Futters verantwortlich. Nach langjähriger Tätigkeit im Baugewerbe, freue ich mich ganz besonders über die Möglichkeit, in der Region arbeiten zu können und Teil dieses Teams zu sein.

NINA BINDER

Mein Name ist Nina Binder. Ich bin 30 Jahre alt und Mutter einer wundervollen Tochter, mit der ich in St. Stefan im Rosental wohne. Vor meiner Zeit bei Lugitsch habe ich als Frisörin in Graz gearbeitet. Nun unterstütze ich seit April das Produktionsteam der Futtermühle in Gniebing als Allrounderin und Hygieneverantwortliche. Ich habe in den letzten Monaten viel Neues gelernt und mich sehr gut eingearbeitet. Die Tätigkeit ist abwechslungsreich, spannend und im kollegialen Umfeld fühle ich mich sehr wohl. Meine Freizeit verbringe ich vorwiegend mit meiner Familie. Ich freue mich sehr, am Erfolg der Firma Lugitsch mitwirken zu dürfen.

CHRISTIAN BSTEH

Ich darf mich seit Mai dieses Jahres als Lugitsch-Mitglied zählen und versuche seither als Produktionsleiter der Futtermühle Eggendorf die Erfolgsgeschichte des Standortes weiter zu führen. In meiner Freizeit bin ich noch als Unternehmensberater tätig, wo ich meinen früheren Arbeitgeber, eine Sojaölmühle in Güssing, unterstützen darf. Meinen Ausgleich finde ich im Kreise meiner Familie und seit einigen Jahren beim Renovieren und Erhalten unseres Hauses aus dem 18. Jahrhundert. Ich bedanke mich für die freundliche und offene Aufnahme im Team und wünsche uns Allen weiterhin ein gutes Miteinander.

NAGY GYULA

Seit Frühling bin ich Teil des Teams in Eggendorf und transportiere täglich Futtermittel. Meine Touren mit dem LKW führen mich durch viele Orte Österreichs, die ich als gebürtiger Ungar nach und nach kennenlerne und der direkte Kontakt zu den Kunden gefällt mir besonders gut. Auch das Team hat mich sehr herzlich aufgenommen, wofür ich mich auf diesem Wege nochmals herzlich bedanken möchte.

AUSSENDIENSTSCHULUNG

Kundenzufriedenheit steht bei uns an oberster Stelle. Dazu benötigt es vor allem eine aktive Kommunikation zwischen Außendienstmitarbeiter und Kunde. Deshalb absolvierten unsere Verkaufsmitarbeiter ein fünftägiges Seminar, wo erläutert wurde, wie man sein Gegenüber wahr nimmt und dessen Wünsche erkennt.

RÜCKENSCHULUNG

Nicht nur bei den Nutztieren spielt die Gesundheit eine entscheidende Rolle sondern natürlich auch bei uns Menschen. Da unsere Außendienstmitarbeiter tagtäglich sehr viel Zeit im Auto verbringen, durften sie im Zuge eines eintägigen Kurses erfahren, wie sie ohne Rückenprobleme ihren Alltag bewältigen können. Der Kurs war eine Mischung aus kurzweiliger Theorie sowie körperlichen Übungen.

60 JAHRE UND KEIN BISSCHEN LEISE

Vor rund 25 Jahren gemeinsam mit dem Wiener Tierschutz gegründet, hat sich die Firma NestEi – Teil der Lugitsch Unternehmensgruppe – als verlässlicher Partner für den Handel etabliert. Maßgeblich verantwortlich für den Erfolg in den vergangenen Jahren ist NestEi Geschäftsführer Mag. Karlheinz Uhl. Einige Lugitsch Firmenjubiläen hat er schon miterlebt. Nun feierte er selbst ein ganz Besonderes, nämlich seinen 60. Geburtstag. Wir, die Geschäftsleitung und die Mitarbeiter der Lugitsch FARM FEED FOOD gratulieren recht herzlich und wünschen viel Gesundheit, Erfolg und Freude für die weiteren Jahre.

GRATULATION!

Es gehört viel Ehrgeiz und Durchhaltevermögen dazu, neben dem Beruf ein Studium zu absolvieren. Doch wenn sich Mitarbeiter im Zuge ihrer Tätigkeit im Unternehmen für eine berufsbegleitende Weiterbildung entscheiden, ist das ein Gewinn. Die Geschäftsleitung und Kollegen gratulieren Karin Trummer, Marketing & PR, recht herzlich zum akademischen Abschluss MSc Marketing- und Vertriebsmanagement.

IN STALL EINIG´SCHAUT –

HOFFEST BEI RINDERBAUER OFFNER

Am 02. Juni, begleitet von traumhaftem Wetter, veranstaltete Lugitsch Kunde und Rinderbauer Rolf Offner samt Familie ein Hoffest. Den Gästen wurde Einblick in die Stallungen und auf die modernsten Fütterungsmethoden gewährt. Für spezielle Fragen zu Aufzucht und Haltung stand Rolf Offner den Besuchern Rede und Antwort. Verköstigt wurden die Gäste des Hoffestes mit heimischen Schmankerln und kühlen Getränken aus der Region. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und zeichnete sich vor allem durch eine hohe Besucheranzahl aus. Wir wünschen der Familie Offner weiterhin viel Erfolg und sagen Danke für die Einladung!

EINMAL GNIEBING – HAMBURG – ROM UND ZURÜCK!

In der ersten Hälfte 2019 hat die Firma DSM Nutritional Products in Hamburg und Rom zwei exzellente Seminare organisiert. Die Veranstaltungen konnten zahlreiche Besucher aus ganz Europa verbuchen.

Hochkarätige Vortragende aus aller Welt, Akademiker und Praktiker referierten über Nachhaltigkeit und Effizienz im Geflügelbereich und zeigten ganz klar, dass sowohl Nachhaltigkeit als auch Effizienz nicht im Wiederspruch zueinander stehen. Wie üblich war der Austausch mit Berufskollegen sehr interessant und aufschlussreich. DI Boštjan Novak, Spartenleiter Geflügel, ließ es sich nicht nehmen, beide Seminare zu besuchen und wertvolle Informationen und Tipps mit nach Hause zu bringen.

v.l.n.r: die Organisatoren DI Francois Nell & DI Elisa Folegatti, Fa. DSM und Boštjan Novak

„VERANTWORTUNGSBEWUSST UND IMMER EINEN SCHRITT VORAUS!“

GARANTIERT HEIMISCHE EIWEISSEINZELFUTTERMITTEL FÜR DAS STEIRERHUHN

Klimaschutz und der Schutz der globalen Regenwaldbestände ist ein sehr brisanter Themenbereich in unseren Medien der letzten Wochen und Monate.
Die Experten bei Lugitsch haben sich vor Jahren schon eingehend damit beschäftigt und vor allem im Rohstoffbereich bei der Futtermittelproduktion ökologisch sinnvolle und nachhaltige Alternativen entwickelt. Damit leistet Lugitsch als österreichischer Lebensmittelproduzent seit 2016 einen weiteren, wesentlichen Beitrag zur Umwelt- und Ressourcenschonung!

Das Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH stellte als Vorreiter bereits im Herbst 2016 auf europäisches Eiweiß bei der Produktion von Mastgeflügel-, Puten- und Rinderfutter um. „Unsere ausgewählten Lieferanten garantieren uns die europäische Herkunft bei den Rohstoffen und Derivaten wie Raps, Soja , Sonnenblume und anderen Eiweiß-Alternativen“, so *Ing. Daniel Lafer, Bereichsleitung Futtermühlen*.

Das gentechnikfrei gefütterte, original Steirerhuhn aus dem Hause Lugitsch bekommt ausschließlich Futter, in dem 100 % rückverfolgbare und hochqualitative Einzelfuttermittelkomponenten aus Europa verarbeitet werden.

Um diesen Qualitätsvorteil sichtbar zu kennzeichnen, haben wir das Gütezeichen mit dem Namen „FED WITH EUROPEAN PROTEIN“ entwickelt. Mit dieser geschützten und von der SGS Austria zertifizierte Marke, setzen wir ein weiteres Zeichen für mehr Vertrauen in die heimische Produktion, die Produkte und die ProduzentInnen, die dahinter stehen.

RUMINANT SEMINAR IN AMSTERDAM

Unter dem Motte „From Farm to Fork“ fand vom 25. bis 27. Juni das Ruminant Seminar der Fa. Delacon in Amsterdam statt mit 90 Teilnehmern aus 24 Nationen aller Kontinente dieser Welt. Für die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH war Mathias Lorenz, verantwortlich für Produktmanagement im Bereich Rind und Schwein, vor Ort dabei. Neben spannenden Vorträgen über den Einsatz von Phytogenen Futterzusatzstoffen, war der Austausch mit Berufskollegen von außerhalb sehr interessant und erkenntnisreich.

STUDENTEN DER VETMEDUNI WIEN ZU GAST IN EGGENDORF

Wie schon im letzten Journal berichtet, nutzen wir Synergien im Rahmen unseres technischen Weiterentwicklungsprogrammes mit kompetenten Partnern, wie der Firma Schaumann.

Im Zuge unseres Besuches im April in Feuchtwangen/Deutschland durften wir nun am 29. Mai Studenten der Veterinärmedizinischen Universität Wien und Vertreter der Firma Schaumann an unserem Standort in Eggendorf begrüßen. Roman Romhanyi, Produktionsleiter der Futtermühle Gniebing und Christian Bsteh, Produktionsleiter der Niederlassung Eggendorf, führten die Gäste durch die Produktionsanlage und beantworteten fachkompetent und praxisnah die zahlreichen Fragen der jungen, angehenden Tierärzte zu den Themen Tierernährung und Tiergesundheit. Wir bedanken uns für den Besuch, das rege Interesse und freuen uns schon auf das nächste Zusammentreffen.

VITAKORN

100 % BIO-STANDORT MIT 100 % SICHERHEIT

Seit der Gründung von vitakorn als erste Futtermühle Europas, in der ausschließlich biologische Futtermittel mit 100 % Reinheitsgarantie hergestellt werden, sind zwanzig Jahre vergangen und am Standort im burgenländischen Pöttelsdorf ist man bei der Futtermittelproduktion dem „Bio“ zu 100 % treu geblieben.

Um diesen einzigartigen Qualitäts- und Sicherheitsaspekt für vitakorn-Kunden weiterhin sichtbar zu machen und diesen Unterschied zu anderen Futtermittelproduzenten ganz klar hervorzuheben, wurde schon vor Jahren ein eigenes Gütesiegel entwickelt, welches unseren „100 % BIO-STANDORT“ kennzeichnet.

Vitakorn – bestes Bio-Futter mit 100 % Reinheitsgarantie …
für die Gesundheit Ihrer Tiere!

STEIRISCHER JUNGBAUER AUF ERFOLGSKURS

HOFBESUCH BEI THOMAS NIEDERL

WUSSTEN SIE, DASS ÖSTERREICH DEN HÖCHSTEN ANTEIL AN JUNGLANDWIRTEN IN DER EU HAT?

Jeder fünfte Bauer in Österreich ist unter 40 Jahre. Wie auch Bio-Jungbauer Thomas Niederl, 27 Jahre alt, aus Kohlberg bei Gnas. Er hat sich 2013 für Geflügelzucht entschieden. Wir haben ihn besucht, um mehr über den sympathischen Landwirt zu erfahren und Einblick in seine Arbeit zu bekommen.

Mit Landwirtschaft ist Thomas Niederl schon seit Kindesbeinen vertraut, da auf dem Hof der Niederls Hühnerhaltung schon seit Jahrzehnten betrieben wird. Das hat Thomas auch motiviert, neben seinem Beruf als Maschinenbautechniker und -schlosser die Ausbildung zum Geflügelfacharbeiter zu absolvieren, natürlich mit Erfolg. 2013 pachtete er dann Stallungen eines benachbarten Bauern, um selbständig als konventioneller Hühnermäster zu starten. Als 2016 die Söhne des Verpächters Stallungen wieder selbst nutzen wollten, war für Thomas klar – ein eigener Stall muss her. In der Südoststeiermark beheimatet und regional stark verwurzelt, wandte sich Niederl an Lugitsch. Mit Geflügelexperte Walter Iber besichtigte er einige Stallungen. Das überzeugte ihn, seinen Stall zu 100% für Biomast auszurichten und kurz darauf ging es an die Umsetzung.

Der Bio-Geflügelstall von Lugitsch-Partner Thomas Niederl ist mit 2 x 4.800 Biomasthühnern belegt. Der in Vormast und Endmast aufgeteilte Stallkomplex hat im Inneren zwei eingestreute und mit Sitzstangen ausgestattete Stallbereiche, die durch den räumlich mittig platzierten Vormastbereich getrennt sind. Weiters einen Wintergarten als Übergangsbereich zum ausgiebig Sandbaden und einer anschließenden großen Weide mit Nussbäumen zur Beschattung und zum Schutz vor Greifvögel. Hier draußen genießen die Tiere die Sonne und wir sind fasziniert vom unglaublichen Weitblick über die steirischen Hügel, der sich hier unseren Augen bietet. Im Vormastbereich wird der Stallboden für die Küken zusätzlich mit einer Hackschnitzelheizung beheizt, um für die ersten Tage höchsten Tierkomfort zu bieten.

Der Bio-Stall steht niemals leer, denn alle sechs Wochen kommen neue Küken in den Vormastbereich, während in den Endmaststallungen 2 x 4.800 Tiere untergebracht sind. In der Vormast bleiben die heranwachsenden Bio-Hühner maximal 4 Wochen. Erst dann kommen die voll befiederten Hühner in den Endmastbereich, wo sie zu einem Alter von 8-9 Wochen heranwachsen bis zur Schlachtreife. So arbeitet Thomas Niederl in einem reibungslos ineinandergreifenden Mastturnus.
Mindestens zweimal täglich macht er seine Kontrollgänge, gibt seine Mast-Daten, wie Wasser- und Futterverbrauch, im Gockelweb ein und kontrolliert die technischen Anlagen.

Thomas ist Vollzeitbauer aus Überzeugung. Seit dem Tot seines Vaters unterstützen ihn seine Mutter und seine Frau auf dem Hof. Ein Arbeiter geht ihm bei der Bewirtschaftung der 12 ha Anbaufläche zur Hand. Die Ernte, die aus Kürbiskernen, Weizen und Mais besteht, verkauft Thomas Niederl in Eigenregie an regionale Abnehmer.
Eine Vergrößerung ist zur Zeit nicht geplant. „Ich bin zufrieden, wenn alles so reibungslos weiterläuft, wie bisher, meine Tiere gesund sind und meine Familie und ich ausreichend von der Landwirtschaft leben können“, so der junge Landwirt, der vor knapp drei Wochen geheiratet hat. Wir wünschen dem jungen Paar alles Gute für die Zukunft, Thomas weiterhin viel Erfolg und sagen danke für die tolle Zusammenarbeit.

GUTE FRUCHTBARKEIT

WIE LEGT MAN DEN GRUNDSTEIN?

Leistungsbereite, gesunde, aber vor allem fruchtbare Kühe sind das oberste Ziel eines jeden Landwirtes. Doch gerade die Fruchtbarkeit läuft nicht immer nach Plan und hat deswegen zunehmend an Bedeutung gewonnen. Entscheidend für eine gute Fruchtbarkeit sind die Legung und die Einhaltung eines stabilen Grundsteines.

ENERGIEVERSORGUNG BEACHTEN

Die Energieversorgung der Kuh bestimmt die Fruchtbarkeit der ungeborenen Kälber. Untersuchungen zeigen, dass Milchkühe, die in den ersten 110 Trächtigkeitstagen einem massiven Energiedefizit bzw. einer anderen Stresssituation (z.B. Hitze) ausgesetzt sind, den Fetus nicht ausreichend gut ernähren können. Diese Kälber sind bei der Geburt kleiner und neigen dann in der Laktation häufiger zu Stoffwechsel- und Fruchtbarkeitsstörungen.
Eine ausreichende Energieversorgung während dem Laktationsstart beugt Zysten vor, die hauptsächlich durch einen Energiemangel verursacht werden. Deshalb ist es auch besonders wichtig, dass man Tiere, die überkonditioniert in die Trockenstehzeit kommen, nicht abmagern lässt.

SAUBERE GEBURTSHILFE

Eine hygienische und stressfreie Geburt, sowie eine saubere Umgebung sind die wichtigsten Säulen für eine gute Fruchtbarkeit. Gebärmutternentzündungen sind oft die Folge einer schweren Geburt. Um eine gute Fruchtbarkeit gewährleisten zu können, müssen diese Entzündungen rechtzeitig erkannt und behandelt werden.

LAHMHEITEN VERMEIDEN

Gesunde Klauen im 1. Laktationsmonat stellen eine optimale Voraussetzung für eine gute Reproduktionsleistung dar. Lahme Kühe hingegen stehen länger leer und verdoppeln das Zystenrisiko.

IMMUNSSYSTEM UNTERSTÜTZEN

Aborte treten auf, wenn die Tiere mit Parasiten, Viren oder Bakterien zu kämpfen haben. Auch Toxine (Futter, Entzündungen) sowie Stress können zu Aborten führen. Neben einer ruhigen, stresslosen Geburt empfiehlt es sich auf eine ausreichende Vitamin E und Selen Versorgung zu achten. Das unterstützt nicht nur das Immunsystem, sondern erhöht auch die Trächtigkeitsrate.

Wollen auch Sie die Fruchtbarkeit Ihrer Herde verbessern? Fragen Sie Ihren Lugitsch Fütterungsberater. Der unterstützt Sie gerne bei der Erreichung Ihrer Ziele!

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

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

2 Stk. gebrauchte Putenfulerbahnen Roxell á 80m, Baujahr 1991 sowie **88 Stk. Rundtränken** für Puten und **88 Stk. kleine Rundtränken** für Hühner oder Putenaufzucht zu verkaufen. Tel.: 0664 5234540

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

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

Zapfwellengenerator 38 KVA, Tel.: 0676 7590578

Mischwagen Strautmann 1250, 12,5m³, BJ: 2014, elektr. Funkfernbedienung, wenig gebraucht, Te.: 0664 2357668

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**

„Seit Resi CornVit kriegt, gibt sie viel mehr Milch – und Lisa kriegt mehr für ihre Arbeit!"

Tierisch gute Futtermittel.

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