LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 3/2015 • laufende Nummer 90

DAS STEIRERHUHN IM **MOSERHOF** IN LEUTSCHACH

GOCKELWEB 2.0
Neues Qualitätsmanagement online

PRODUKTIONSLINIE III
Futter für Elterntiere

ALLES BIO BEI FAM. PLETZ
Betriebsreportage

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark

www.steirerhuhn.at

UNSERE PRODUKTE SIND CHAMPION!

Ständige Innovationen und moderne Produktinterpretationen haben unseren Steirerhuhn Produktspezialitäten schon zu sehr namhaften Auszeichnungen im Food-Bereich verholfen.
Wir sind stolz, dass unser Team Anerkennung für seine besonderen Leistungen erhält. Der Produktchampion, verliehen von AMA und Produkt, zeichnet seit Jahren immer wieder Steirerhuhn-Produkte aus.

- Steirerhuhn-Hühnerleberknödel **2010**
- Steirerhuhn-Hühnerleberpastete **2013**
- Steirerhuhn-Spieß **2014**

PRODUKT CHAMPION 2014
1. PLATZ

Info und Verkauf:
Fritz Rabl, T. +43 676 889 222 48,
E: rabl@h.lugitsch.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD
T: +43 3152 2424-0
www.h.lugitsch.at

EDITORIAL

Wir haben in eine weitere Produktionslinie investiert und produzieren seit diesem Sommer auch hygienisiertes Futter für Elterntiere. Dank ständiger Innovationen und Investitionen blicken wir positiv in die Zukunft.

INHALT

| GENUSS AM MOSERHOF 4
Is(s)t Vier-Jahreszeiten-Kulinarik

| GOCKELWEB 2.0 8
Neues Qualitätsmanagement

| PRODUKTIONSLINIE III 12
Auf dem modernsten Stand der Technik

| JUNGVIEHFÜTTERUNG 14
Das Potential der zukünftigen Milchkuh

| SCHON IMMER BIO 16
Zu Besuch bei Familie Pletz

Liebe Leserinnen und Leser!

Mit sehr viel Stolz und Zufriedenheit blicken wir auf wunderschöne, genussreiche und entspannende Sommermonate zurück. Nun können wir mit voller Kraft und Energie in einen ereignisreichen und arbeitsintensiven Herbst starten. Wir freuen uns auf die weitere Ernte, die Zeit des Einbringens und Weiterverarbeitens – hier schlägt das Müllerherz höher. Unsere installierte und moderne Anlage ermöglicht es uns, die von unseren Landwirten angelieferte, hochwertige Rohware noch hygienischer und keimfreier zu besten Futtermitteln zu verarbeiten.

Die Erhaltung und vor allen Dingen ständige Verbesserung unserer Qualitäts- und Rohstoffstandards im Futtermittel- wie auch Geflügelbereich ist uns ein permanentes Anliegen. Wir ruhen uns nicht auf dem ohnehin schon Guten aus, sondern sind stets auf der Suche nach neuen, innovativen, ressourcenschonenden und prozessoptimierenden Lösungen und Ansätzen. Gerade deshalb war es für uns in diesem Sommer wichtig, unser in der Branche einzigartiges Qualitätsmanagementsystem „Gockelweb“ nach 10-jähriger Betriebszeit auf einen neuen Stand der Technik zu bringen und unseren Hühnermästern die Arbeit zu erleichtern.

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, +43 3152 2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: Werbeagentur Schlögl + Schlögl GmbH, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Fotolia, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

GENUSS AM MOSERHOF

IS(S)T VIER-JAHRESZEITEN-KULINARIK

Die echte, pure und unverfälschte Südsteiermark – das ist der Moserhof. Am südlichsten und zugleich an einem wunderbaren Aussichtspunkt in der Südsteiermark gelegen, ist in den letzten Jahren so etwas wie ein „must see" für Kenner und Liebhaber der wahren Südsteiermark entstanden.

TRADITION SEIT 1632

Der alteingesessene Gasthof wurde 1632 als klassisches Ausflugsgasthaus errichtet und bringt mittlerweile das Bodenständige der Region mit dem Modernen der Kulinarik zusammen. Vor einer atemberaubenden Kulisse und einem unvergleichlichen Panoramablick entstand eine neue Welt für Urlaub, Erholung, Genuss und Lebensfreude – Lifestyle gepaart mit Vier-Jahreszeiten-Kulinarik. So gut wie von jedem Punkt, der im modernen Landhausstil errichteten Gästezimmer oder von den Restaurantbereichen, atmen und spüren Sie steirisches Wein-Panorama und sanfte Weite.

Das angeschlossene Hotel mit 23 großzügigen Doppelzimmern und Suiten, verfügt über einen 18 Meter langen Außenpool, atmosphärische Liege- und Erholungsbereiche im Innen- und Weingartenbereich, alle Annehmlichkeiten einer Wohlfühloase und seit letztem Jahr ebenso über das „heißeste Weinfass der Steiermark" - die absolute Attraktion für Wasserratten und Spa-Genießer.

KÜCHE UND KELLER

Peter Zangl war schon vor der Übernahme des Traditionshauses Moserhof für „Küche und Keller" zuständig und hat sich in der Zwischenzeit ganz seiner Vorliebe für regionale Produkte der Steiermark gewidmet. Bei ihm kommt nur das Beste auf den Tisch: „Unsere Speisekarte ist für unsere Gäste zugleich eine kulinarische Wanderkarte durch unser schönes Bundesland und das Steirerhuhn ist ein wichtiger Genuss-Bestandteil der Vier-Jahreszeiten-Kulinarik bei uns im Wirtshaus am Moserhof."

„Bei uns haben Steirerhuhn-Rezepte das ganze Jahr über Saison", erzählt Peter Zangl weiter, Chef und Pächter des beliebten Hotels und Wirtshauses Moserhof in Leutschach an der Weinstraße. Ob für Genuss-Touristen oder bei Veranstaltungen wie Hochzeits- oder Geburtstagsfeiern – Huhn kombiniert sich fantastisch mit den leichten und fruchtigen Weinen der Südsteiermark.

HOTEL - WIRTSHAUS MOSERHOF

Großwalz 80, A-8463 Leutschach
Telefon: +43 3454 6661-0
Email: office@moserhof.at
www.moserhof.at

Öffnungszeiten
Küche 11:30-20:00 Uhr
Sonntag bis 16:00 Uhr
Ruhetag: Mittwoch
(Sept. und Okt. kein Ruhetag)

REZEPT

Zutaten für 4 Portionen

HENDLKEULEN

8 Stück ausgelöste Oberkeulen vom Steirerhuhn
Salz & Pfeffer
Räucherspeckscheiben

Für die Fülle:
250 g Topfen
Salz & Pfeffer
Kräuter der Saison
Parmesan oder Asmonte

TOMATENSAUCE

4 reife Tomaten
1 El Tomatenmark
Salz & Pfeffer
Basilikum, Oregano
1 Knoblauchzehe
Etwas Zucker
Feingehackter Zwiebel
Maizena

LAUCH-SAHNE-SAUCE

1 Stange Lauch
250 ml Sahne oder Rama Cremefine
Öl
Salz & Pfeffer

Moserhofs

AUSGELÖSTE OBERKEULE VOM STEIRERHUHN IM SPECKMANTEL

HENDLKEULEN

Hendloberkeulen plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, Fülle aufstreichen – zusammenklappen, mit Speck eindrehen und anbraten.
Mögliche Beilagen sind Fettucine mit Tomatensauce oder Lauch-Sahne-Sauce. Fettucine al dente kochen und mit der Tomatensauce oder Lauch-Sahne-Sauce verfeinern.

SOMMERLICHE TOMATENSAUCE

Feingehackte Zwiebeln in etwas Öl anbraten, Tomaten würfeln und dazugeben, Tomatenmark beimengen, mit etwas Wasser aufgießen und köcheln lassen. Salz, Zucker und die Gewürze beifügen, etwas köcheln lassen, nach Bedarf mit Maizena binden.

LAUCH-SAHNE-SAUCE

Lauch putzen und in feine Streifen schneiden, im heißen Öl kurz anschwitzen lassen, mit Sahne aufgießen, würzen und ein wenig reduzieren lassen.

Guten Appetit.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

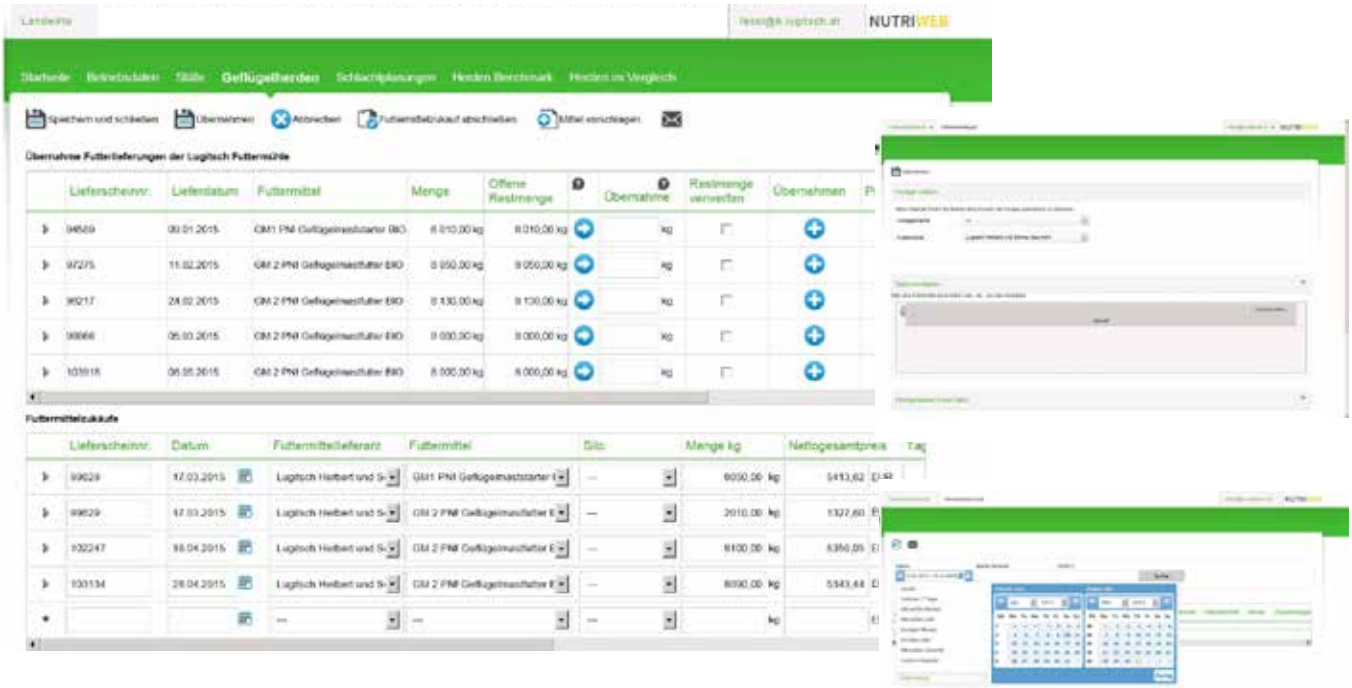
Welches Huh hat die saftigste Oberkeule?

S . . . . . N

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52 oder per
Email an: gewinnspiel@h.lugitsch.at oder per
Fax an: +43 3152 2424-10.

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im
Restaurant Moserhof in Leutschach

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 16.10.2015



GOCKELWEB 2.0

Anfang Mai fand im Geflügelhof Lugitsch die Neuvorstellung des Gockelweb 2.0 statt. Nach der sehr ausführlichen und informativen Präsentation durch die Firma Intact und einem regen Gesprächsaustausch konnten unsere Hühnermäster hinter die Kulissen der Steirerhuhn Produktion blicken. Die Vorstellung des neuen Qualitätsmanagement-Systems klang mit einer gemütlichen und geselligen Jause aus.

WARUM GOCKELWEB?

Gockelweb ist ein für die Geflügelmast entwickeltes Qualitätsmanagement-Programm, das alle Produktionsstufen vom Küken bis hin zum fertigen Produkt miteinander vernetzt. Innerhalb dieses Qualitätsprogramms ist die Rückverfolgbarkeit sehr einfach, da alle erhobenen Daten von Landwirten, Tierärzten, Kontrollstellen und der Firma Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH zentral verwaltet werden.

Da die Qualität der Daten und die Usability im Vordergrund stehen, war eine Überarbeitung des bereits seit 10 Jahren erfolgreich installierten Programms notwendig. Gemeinsam mit unseren Mästern haben wir ein aktuelles Anforderungsprofil für unser neues QM-System festgelegt und unterschiedliche Wünsche integriert. Gockelweb 2.0 präsentiert sich in einem zeitgemäßen Design und bringt neue, benutzerfreundliche Vorteile für die Mäster mit sich, wie z.B. den automatisierten Futtermittelimport. Die Herdenzusammenführung wurde auch vereinfacht, da jetzt eine Herde mit zwei Einstallterminen als eine Herde zusammengelegt werden kann. Das ist gerade für die Datenerfassung seitens des Landwirts, aber auch für Produktion und Vorproduktion seitens Lugitsch ein enormer Zeitgewinn.

Dank des Responsive Designs des Systems kann das Gockelweb nun auch mit Tablet oder Smartphone bedient werden.

Lisa Maria Fessl, Bsc.

STEIRERHUHN SERVIERT

AN DER LANGEN TAFEL DER GENUSSHAUPTSTADT GRAZ

Auch die 6. Auflage der Langen Tafel der GenussHauptstadt war wieder ein voller Erfolg. Standing Ovations von rund 700 begeisterten Besuchern war der verdiente Lohn für den großen Einsatz sämtlicher Beteiligter.

Bevor das fünfgängige Degustationsmenü aufgetragen wurde, traf man sich – wie es sich gehört – zum Aperitif im Landhaushof. Ausgewählte Winzer des Landes stellten ihre edelsten Tropfen vor. Und auch die besten Biere wurden im Rahmen einer kommentierten Degustation ausgeschenkt. Das dazu servierte Fingerfood war nicht nur Augenschmaus sondern auch ein köstlicher Gaumenkitzler und machte Appetit auf mehr.

ALLES GENUSS

Danach hieß es Platz nehmen und sich so richtig verwöhnen lassen. Das Gourmetmenü wurde eröffnet mit „Steirerhuhn mit rotem Paprika, Steinpilzen und schwarzer Nuss verfeinert mit Liebstöckl und Sauerrahm“. *(Foto rechts)*. Bachforellenfilet und Flusskrebs-Bique mit Fenchel, Melone und Kürbis folgte. Als Hauptgang wurde Murbodner Rind mit jungem Spinat, Murbodner Erdäpfel und Asmonte-Recherl serviert. Den Abschluss bildeten Topfen und Rohmilch mit Kuchen-Kernöl-Joghurt vom Bauern. Für die kulinarischen Köstlichkeiten schwangen die Köche der Genuss-Region-Partnerbetriebe den Kochlöffel.

LEBERKNÖDEL

HABEN WIEDER SAISON!

Ständige Innovationen und moderne Produktinterpretationen haben unseren Steirerhuhn Produktspezialitäten schon zu sehr namhaften Auszeichnungen im Food-Bereich verholfen. Besonders g’schmackig für die kühlere Jahreszeit ist eine wärmende Suppe – und was könnte dazu besser passen als unser beliebter Steirerhuhn Leberknödel? Mit feinen Gewürzen abgeschmeckt und vorgekocht ist er im Nu servierfertig und begeistert den herbstlichen Genießer. Aber auch unsere feine Leberpastete vom Steirerhuhn bringt frischen Wind in den kulinarischen Herbst.

Infos erhalten Sie bei Fritz Rabl unter: Tel. +43 676 889 222 48, E: rabl@h.lugitsch.at

BESTE ARBEITS-BEDINGUNGEN

UND EIN GUTES MITEINANDER SIND UNS WICHTIG!

Wir als regionaler Arbeitgeber tragen Verantwortung für mehr als 140 MitarbeiterInnen. Da wir das Thema der betrieblichen Gesundheitsförderung forcieren wollen, haben wir mit der Durchführung der Arbeitsplatzevaluierung psychischer Belastungen (nach ASchG) begonnen.

Dabei wurde besonders großer Wert auf die Einbeziehung der MitarbeiterInnen als ExpertInnen für ihren Arbeitsplatz und die umfassende Darstellung von Verbesserungsmöglichkeiten gelegt. Hervorzuheben ist auch die enge Zusammenarbeit von Technik (Sicherheitsfachkraft), Arbeitsmedizin und Arbeitspsychologie, die sich für eine ganzheitliche Betrachtung und dennoch ressourcenschonende und nachhaltige Umsetzung von Maßnahmen einsetzen.

Unser Ziel als regionaler Arbeitgeber ist es, unseren MitarbeiterInnen beste Arbeitsbedingungen zu bieten, welche auch bis hin zu unseren Kunden spürbar sind. Es macht uns sehr stolz, dass über 90 % aller MitarbeiterInnen mit ihrem Arbeitsplatz sehr zufrieden sind. Wir bedanken uns an dieser Stelle sehr herzlich für die Teilnahme und die gute Zusammenarbeit.

Herbert Lugitsch jun. und Dieter Lugitsch

IM PORTRAIT

NEUE MITARBEITER

LUKAS GROSS

Nach meiner Ausbildung in Grottenhof-Hardt und dem Wehrdienst bin ich nun bei Lugitsch im Außendienst tätig. Ich freue mich neue Erfahrungen sammeln zu dürfen und ein Teil der Firma zu sein. Gebietsmäßig bin ich in der Südsteiermark unterwegs. Auf diesem Wege möchte ich mich bei meinen Kollegen bedanken, die mich sehr herzlich aufgenommen haben.

ALEXANDER TISCH

Ich heiße Alexander Tisch, bin 22 Jahre alt und komme aus Gerasdorf am Steinfeld. Ich bin bei Lugitsch in Eggendorf als LKW-Fahrer tätig. Ich arbeite gerne bei dieser Firma, weil ich ein großes Interesse für die Landwirtschaft habe und durch meine Arbeit täglich neue Betriebe kennen lernen kann. Ich freue mich auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit mit meinen Kollegen und unseren Kunden.

PRAKTIKANTEN

In diesem Jahr durfte ich ein Monat in der Verwaltung und Buchhaltung arbeiten. Zu den bereits bekannten Tätigkeiten im Bereich der Archivierung und allgemeinen Bürotätigkeit, durfte ich heuer schon eine Vielzahl von Daten auswerten und Analysen erstellen.
Anja Knittelfelder

Heuer durfte ich ein 4-wöchiges Praktikum bei der Firma Lugitsch absolvieren. Der Umgang mit den Mitarbeitern sowie das Handeln der Geschäftsleitung waren für mich sehr beeindruckend. Die vielfältigen Geschäftsbereiche des Betriebs haben mich total begeistert.
Dominik Haas

Im Zuge des 8-wöchigen Praktikums in der Futtermühle Eggendorf konnte ich viele neue Erfahrungen für mein Studium gewinnen. Ich möchte mich für die herzliche Aufnahme im Team und den heiteren und respektvollen Umgang im Unternehmen bedanken.
Agnes Haider

BRUDERHAHN
DER BRUDER DER BIO-LEGEHENNE

In der Geflügelmast ist es üblich weibliche und männliche Tiere aufzuziehen. Bei der Legehennenhaltung wurde das bisher anders gehandhabt. Auch in der Bio-Landwirtschaft wurde bisher kein Unterschied gemacht.

Der Anspruch der Gesellschaft steigt stetig und viele Menschen engagieren und interessieren sich für ihre täglichen Lebensmittel. Herkunft, Fütterung und Aufzucht werden hinterfragt. 2016 bringt nun in der Aufzucht der Bio-Legehennen eine große Veränderung.
Die Brüder der Bio-Legehennen werden ebenfalls auf Bauernhöfen aufgezogen und werden danach im österreichischen Lebensmittelhandel zum Kauf angeboten.

LUGITSCH SUCHT BÄUERLICHE KLEINBETRIEBE FÜR BIO-HAHNENMAST

Die Bio-Hahnenmast eignet sich für kleinere Betriebe, ebenso für solche, die von einer anderen Nutztierrasse auf Geflügel umsteigen wollen. Die Haltung ist schon auf kleinen Flächen möglich und somit auch im Nebenerwerb sinnvoll. Bei einer Partnerschaft mit Lugitsch ist Ihnen eine gesicherte, langfristige Abnahme garantiert.

Informationen erhalten Sie unter: Tel. +43 3152 2222-0

STALLANFORDERUNGEN „BRUDERHAHN“
(4.800 Tiere bis max. 70 Tage Mastdauer)

Stallgröße: 240 m² (Besatzdichte 20 Hähne/m²)
Futterfläche: 72 lfm (1,5 cm/Hahn)
Wasserangebot: 320 Nippel (15 Hähne/Nippel)
Fensterfläche: 7,2 m² (3 % von Stallfläche)
Sitzstangen: 96 m (2 cm/Hahn)
Wintergarten: 60 m² (25 % von Stallfläche)
Auslauf: 2.400 m² (0,5 m²/Hahn)

Chance für bäuerliche Kleinbetriebe

BIO-HAHNENMAST

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

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

Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie

Karl Fink
T: +43 676 889 222 26

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

Walter Iber
T: +43 676 889 222 30

LUGITSCH FARM FEED FOOD

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

PRODUKTIONS-LINIE III

AUF DEM MODERNSTEN STAND DER TECHNIK

Mit Jahresbeginn haben wir die neue Produktionslinie III in Betrieb genommen. Alle Anlagenteile dieser Linie entsprechen dem modernsten Stand der Technik und garantieren somit beste Qualität.

Was diese Produktionslinie besonders macht, ist ihre Auslegung speziell für hygienisiertes Futter in gepresster und mehliger Form. Bei mehligem Futter wird die Vermahlung mit einem Doppelwalzenstuhl durchgeführt, wodurch eine besondere, gleichmäßig grobe Struktur zustande kommt. Alternativ kann das Futtermittel auch über eine Würfelpresse, mit einer Stundenleistung bis zu 15 Tonnen, produziert werden. Der Kühler danach ist sowohl für mehlig als auch für pelletierte Futterkomponenten ausgelegt. Durch die Doppelböden kann speziell Mehlfutter ideal abgekühlt und für die Lagerung in den Silos vorbereitet werden.

Ein wichtiges Ziel ist, speziell mehlig hygienisiertes Futter für Elterntiere herzustellen. Das Projekt konnte erfolgreich umgesetzt werden und garantiert weiterhin die Top-Qualität unserer Futtermittel.
Wir bedanken uns bei allen Mitarbeitern und beteiligten Unternehmen, die zur erfolgreichen Realisierung dieses Projektes beigetragen haben.

Herbert Lugitsch jun. und Marc Lugitsch

THERMOSTRUKTUR
ELTERNTIERFUTTER HÖCHSTER QUALITÄT

„TS“ ist ein hygienisch optimiertes Futtermittel von höchster Qualität, das speziell für Elterntiere entwickelt wurde. Die einzigartige Struktur ist ideal auf die Bedürfnisse der Elterntiere abgestimmt. Mit der Verfütterung von „TS“ wird eine verbesserte Legeleistung und höhere Schlupfrate erzielt.

WELCHE VORTEILE BIETET IHNEN TS?

Hydrothermisch
Die Langzeitkonditionierung mit Dampfzugabe ermöglicht eine schonende Erhitzung auf 80° C und stellt somit sicher, dass das Futter keimfrei ist und den höchsten hygienischen Ansprüchen gerecht wird.

Rohstoffe
Für unsere hochwertigen Futter verwenden wir ausschließlich streng kontrollierte Rohstoffe aus bekannter Herkunft, um die erforderliche Qualität sicher zu stellen. Zusätze wie z.B. Vitamine, Aminosäuren sowie Spurenelemente, werden von namhaften Herstellern bezogen.

Futterstruktur
Durch den Einsatz eines hydraulisch geregelten Doppelwalzenstuhles wird eine optimale und vor allem gleichmäßig grobe Struktur erzielt, welche die Futteraufnahme wesentlich verbessert. Die ideale, tiergerechte Futterstruktur für Elterntiere.

Futteraufnahme
Die Aufnahme des Futters erfolgt langsamer über einen längeren Zeitraum verteilt, wodurch die Elterntiere ruhiger und vitaler bleiben und die Futterverwertung deutlich optimiert wird.

Sicherheit
Die fertige TS-Futtermischung wird mit einer eigenen, speziellen Mischung von organischen Säuren veredelt – damit ist das Elterntierfutter auch vor einer Rekontamination gut geschützt.

Know-how
Durch unsere Kontakte und die Zusammenarbeit mit international anerkannten Experten, Instituten und Züchtern haben wir Zugang zu den aktuellsten Erkenntnissen und Entwicklungen der Tierernährung. Diese Erkenntnisse nutzen wir und bringen sie in die Erstellung unserer Rezepturen ein.

Rückverfolgbarkeit
Der Weg vom Rohstoff bis zum fertigen Mischfutter ist bei Lugitsch lückenlos belegt und somit wird eine Rückverfolgbarkeit garantiert!

DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Langzeitkonditionierung für höchste hygienische Ansprüche (keimfrei!) (→ entspricht den Anforderungen der Geflügelhygiene VO und Zoonosen VO)
- Trockenere Einstreu und verbessertes Stallklima
- Besonders rieselfreudig und geringere Feinanteile
- Verbesserte Legeleistung und höhere Schlupfrate
- Ruhiges und ausgeglichenes Verhalten der Elterntierherden
- Optimale Futter- und Wasseraufnahme → trockener Kot
- Reduzierter Schmutzeieranteil

Für Ihren Betriebserfolg!

SIGLHORSE SCHULUNG

LUGITSCH SETZT AUCH AUF PFERDESTÄRKEN

In unserer Futtermühle sind nicht nur Qualitätsprodukte für Geflügel und Rinder erhältlich, sondern auch für Pferde. Um bestens über das Produktportfolio von Siglhorse informiert zu sein, gab es eine spannende Präsentation durch die Geschäftsführerin Christina Spatzenegger.

KLAUENSCHULUNG

MEHR ALS NUR FÜTTERUNGSBERATER

Da die Klauengesundheit das Fundament für eine gesunde Milchviehherde ist, veranstaltete Lugitsch ein Tagesseminar mit Klauenexpertin Dr. Andrea Fiedler aus Deutschland. Unterstützt wurde der Workshop von ineda, dem europäischen Institut für profitable Milchproduktion. Nach dem intensiven Theorieteil, fand ein Praxisteil am Betrieb Berghold in Riegersburg statt.

JUNGVIEHFÜTTERUNG

DAS POTENTIAL DER ZUKÜNFTIGEN MILCHKUH

Die Jungviehaufzucht wird häufig vernachlässigt und es kommt oft vor, dass den Jungrindern ausschließlich die Reste der Milchkühe gefüttert werden. Die Jungviehfütterung entscheidet allerdings maßgeblich über das zukünftige Potential und somit die Leistungsfähigkeit der Milchkuh. Die Fütterung der Jungtiere sollte in vier Phasen eingeteilt werden. Hier gilt vor allem, dass das Gewicht und der Rahmen der Tiere wichtiger sind, als dessen Alter.

Fütterungsphase I (0-10 Lebenswochen)
Diese Phase beginnt bereits in der Kälberaufzucht. Was hier versäumt wird, kann später nicht mehr aufgeholt werden. Ziel ist es in dieser Phase das Kalb so schnell wie möglich zum Wiederkäuer zu erziehen.

Fütterungsphase II (11. Lebenswoche bis ca. 11 Monate)
Die von der Milch abgesetzten Tiere sind jetzt in der Wachstumsphase. Um den Tieren ein optimales Rahmenwachstum zu ermöglichen, brauchen sie in dieser Phase genug Eiweiß. Das sorgt dafür, dass die Tiere ausreichend wachsen und dabei nicht verfetten.

Fütterungsphase III
(12 Monate bis ca. 4 Wochen vor der Kalbung)
Nicht nur das Tier hat im zweiten Lebensjahr an Rahmen gewonnen, sondern auch der Verdauungstrakt hat sich deutlich vergrößert und somit auch das Futteraufnahmevermögen. Wird in dieser Phase zu intensiv gefüttert, verfetten neben dem Euter und der Leber auch die Geschlechtsorgane. In dieser Phase sollte den Jungrindern eine energetisch niedrige Ration mit viel strukturierter Faser vorgelegt werden.

Fütterungsphase IV(ab 4 Wochen vor der Kalbung)
Bei Jungrindern ist es besonders wichtig, sie mindestens drei bis vier Wochen vor dem Kalben anzufüttern bzw. sie zu den Milchkühen zu stallen. Das ungeborene Kalb wächst in dieser Phase sehr stark und dadurch wird die Futteraufnahmekapazität reduziert. Deshalb sollte eine Vorbereitungsfütterung, die mehr Energie und Eiweiß enthält, rechtzeitig vorgelegt werden. Jungrinder, die bedarfsgerecht gefüttert werden, setzen erfahrungsgemäß mit höheren Leistungen ein und zeigen eine verbesserte Fruchtbarkeit.

Dipl. Ing. Cornelia Sixt

Mehr dazu erfahren Sie auf unserer Homepage!

ROHSTOFFMARKT

Das laufende Erntejahr geht mit großen Schritten dem Ende zu. Die Sommergetreideernte wurde mit durchschnittlich guten Erträgen eingefahren. Ausreißer nach oben mit einer Rekordernte von >40 Mio Tonnen Weizen war Frankreich in der EU.

Zusammengefasst kann man festhalten, dass die bisherige EU Getreideernte 2015 gut war, keine Rekordernte, jedoch auch keine Missernte. In Österreich konnte man im heurigen Jahr bereits nach der Frühjahrsaussaat erste Zeichen deuten, dass die Instrumente der Fruchtfolge Wirkung zeigen. Die Maisanbaufläche der vergangenen Jahre konnte nicht erreicht werden. Die österreichische Maisanbaufläche ist um ca. 7 % kleiner als im Vorjahr ausgefallen. Deutlichen Zuwachs konnte die Anbaufläche bei Sojabohne und Ölkürbis im Jahr 2015 verbuchen. Die heimischen Sojabohnenfelder zeigen sich aktuell in gutem Zustand und lassen Schätzungen zu einer durchschnittlichen bis hin zu einer sehr guten heimischen Sojabohnenernte zu.

Auch in der heurigen Ernte sind wir wieder Aufkäufer Ihrer qualitativ hochwertigen Rohstoffe und freuen uns auf Ihren Anruf.

Ing. Daniel Lafer
Einkauf Rohstoffe

NASS- UND TROCKENMAIS
Kerstin Kink, +43 3152 2222-11
Christian Zotter, +43 3152 2222-12

DONAU SOJA
Bettina Voller, +43 3152 2222-22
Ing. Daniel Lafer, +43 3152 2222-37

WIR KAUFEN WIEDER AUF:
MAIS & SOJABOHNEN

Dank Modernisierung geht's bei Lugitsch jetzt noch rascher. Um die heurige Mais- und Sojaernte wieder schnell und reibungslos abzuwickeln, haben wir unsere Lagerkapazitäten erhöht, nach logistisch durchdachtem Konzept modernisiert und unseren Fuhrpark aufgestockt. Wir möchten Sie gerne darüber informieren, dass wir auch in diesem Jahr wieder größere Mengen Mais und Donau Sojabohnen am Standort in Gniebing direkt aus der Ernte aufkaufen.

vitakorn®
Futtermittel für Biobetriebe

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

Sojabohnen und Sonnenblumenkerne Zusätzliche Lieferanten gesucht!

Aufgrund des großen Erfolges plant vitakorn – die erste Öl- und Biofuttermühle Europas mit 100% Reinheitsgarantie – den Ausbau des Partnernetzes. Das Unternehmen, das nach den Richtlinien des Bioverbandes „Bio Austria" arbeitet, hat sich auf die qualitätsorientierte und ökologiebewusste landwirtschaftliche Veredelungs-Produktion spezialisiert.
Die beiden Gründer von vitakorn und „Pioniere" der österreichischen Futtermittelproduktion Herbert Lugitsch und Michael Hofer stehen seit nunmehr 15 Jahren für faire Preise, ein professionelles Service sowie beste Verarbeitung und Lagerung im Werk in Pöttelsdorf.

Zeit ist Geld: deshalb stehen bei vitakorn zwei getrennte Annahmegossen mit einer Übernahmekapazität von je 80 Tonnen in der Stunde zur Verfügung. Durch eine Brückenwaage ist eine schnelle Verwiegung aller liefernden Fahrzeuge gewährleistet. Mittels High Tech Geräten ist eine rasche, genaue Analyse und Qualitätsbeurteilung der Lieferung möglich. Zur Verarbeitung kommen Sojabohnen und Sonnenblumenkerne.

Christine Hahnekamp liefert ihre Sonnenblumen und Sojabohnen zu vitakorn: *„Das ist eine faire Partnerschaft wie ich sie mir wünsche – da stimmen Umgang, Preis und das Endprodukt für mich!"*

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

Geprüfte Qualität! **www.vitakorn.at**

SCHON IMMER BIO

ZU BESUCH BEI FAMILIE PLETZ

Schon immer wurde hier am Hof biologisch gearbeitet, Robert Pletz ist damit aufgewachsen, kennt es nicht anders und könnte es sich auch nicht anders vorstellen. Nach Bio Austria wurde der Hof 1995 zertifiziert, damals bewirtschafteten noch Robert's Eltern Maria und Gerhard den Hof.

Heute oder eigentlich seit 2005 bewirtschaften Monika und Robert Pletz den Bauernhof. Viel hat sich in diesen Jahren getan.

Der „Großbauer Hof" wurde erstmals 1285 in den Schriften des Stiftes Admont erwähnt. Der Hof ging durch viele Hände, seit rund 100 Jahren ist er nun in Besitz der Familie Pletz und wurde immer wieder erweitert und ausgebaut. Die Eltern hielten Milchkühe, produzierten und verkauften Käse und Butter am Hof, nebenbei wurden Zimmer und Ferienwohnungen vermietet.

Mit der Familiengründung von Monika und Robert kam auch die Überlegung den Hof im Vollerwerb zu führen. Gemeinsam machte man sich auf die Suche nach einer gewinnbringenden Betriebserweiterung. Die engagierten Jung-Landwirte entschieden sich für die Junghennen-Aufzucht. So kam der erste Kontakt zu Lugitsch. Es wurde 2006 der erste vitafarm-Stall für 9.600 Tiere gebaut. Bereits 2 Jahre später folgte der zweite Stall. Finanzielle Überlegungen im Jahr 2014 waren ausschlaggebend für die Umstellung von der Mutterkuhhaltung auf die Haltung von Milchvieh zur Produktion von Heumilch. Derzeit stehen 27 Milchkühe und ein Kalb am Hof, 2 Kalbinnen stehen zur Aufzucht bei einem Bio-Landwirt des Vertrauens. Die Tiere am „Großbauer Hof" werden mit bestem Mischfutter von vitakorn gefüttert.

Als gelernter Werkzeugmacher ist es für Robert Pletz keine Kunst, die laufenden Instandhaltungsarbeiten und anfallenden Reparaturen an den Maschinen selbst durchzuführen. Der gute Umgang mit den Tieren wurde ihm ja ohnehin in die Wiege gelegt. Und dieses Gefühl für Tier und Natur gibt er auch seinen vier Töchtern weiter. Monika ist der Liebe wegen in der Landwirtschaft gelandet und unterstützt ihren Mann in allen Bereichen. Martina, Elisabeth, Johanna und Michaela sind überall am Hof dabei und legen schon fleißig Hand an.

30 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 70 ha Wald werden bewirtschaftet. Die Waldarbeit teilt sich Robert mit seinem Vater Gerhard. Da wird fleißig Hand angelegt, gemeinsam holen sie das Holz aus dem Wald und bauen damit, wo immer es gewünscht ist, die einzigartigen Bänderzäune.

„Ich sehe positiv in die Zukunft. Auch wenn viele aufhören wollen, sehe ich die Chance für kleine Betriebe mit Spezialisierung. So ist der Geflügelbereich bis dato ohne Förderungen ausgekommen.“, ist Robert Pletz vom eingeschlagenen Weg der Junghennen-Aufzucht überzeugt.

„Für das vitafarm-Stallsystem haben wir uns entschieden, weil es von der Bauform her super passt. Durch die außenliegenden Steher ergeben sich innen glatte Wände, die wiederum leicht zu reinigen sind und somit den Hygieneanforderungen entgegenkommen.“

HENRIETTE IM CHICKENCAMP

EINZIGARTIGE AUSBILDUNG FÜR DIABETIKER-WARNHUNDE

Henriette aus dem Hause Lugitsch machte schon einige Male auf außergewöhnliche Art auf sich aufmerksam. Immer wieder ist Henriette Trainingspartnerin im Chicken Camp des AnimalTrainingCenter von Anna Oblasser-Mirtl in Rohrbach bei Graz. Henriette ist nun wieder wichtiger Teil einer Ausbildung. Sie kommt im Rahmen der Ausbildung zum Diabetiker-Warnhund zum Einsatz.

In Österreich sind laut Schätzungen mehr als 500.000 Menschen von Diabetes betroffen – Tendenz steigend. Anna Oblasser-Mirtl bildet Diabetiker-Warnhunde aus. Diese besonderen Hunde vermitteln zuckerkranken Menschen durch rechtzeitiges Warnen nicht nur Sicherheit, sie sorgen durch ihre Bedürfnisse nach Bewegung und Auslastung auch für einen gesünderen Lebensstil.

Es braucht zwei Jahre, bis aus einem Welpen ein Assistenzhund wird, mit der Fähigkeit, bei Über- oder Unterzuckerung seines Besitzers Alarm zu schlagen. Hunde riechen millionenfach besser als Menschen und erschnüffeln Veränderungen des Blutzuckers, noch bevor es der Diabetiker selbst merkt. Das AnimalTrainingCenter beginnt bereits in der ersten Lebenswoche der Welpen mit der spielerischen Schulung. So werden die Hunde mittels Speichelproben von Typ-1-Diabetikern auf Geruch trainiert. Bei dieser Form der Erkrankung handelt es sich um Insulinmangel-Diabetes, der meist im Kindesalter beginnt.

Für die moderne Ausbildung von Diabetiker-Warnhunden wurde ihr der Animal Behavior Innovation Award verliehen. In ihrem Vortrag „When Scent Training Makes Sense – Seeing the World Through a Dog's Nose" beschreibt sie jenes Ausbildungsprogramm, welches sie über die letzten vier Jahre entwickelt hat. Rund 20 erfolgreiche Assistenzhunde befinden sich mittlerweile in Europa und den USA im Einsatz.

INFORM

Unter Leitung von Ing. Wolfgang Pleier präsentierte die Landwirtschaftskammer Burgenland auf der „Inform Oberwart" die heimische Landwirtschaft. Als Spezialist in der Geflügelhaltung war Lugitsch mit von der Partie und brachte Bruteier zur Messe aus denen vorort die Steirerkücken schlüpften. Schon bald stellten sich die Eintagsküken als wahrer Publikumsmagnet heraus.

Ing. Wolfgang Pleier (LK Burgenland) und Karl Fink präsentierten und informierten über Geflügelhaltung.

MEISTERLICH

Lukas Dittrich aus Fronsdorf bei Weitersfeld/NÖ hat erfolgreich die Prüfung zum Landwirtschaftsmeister abgelegt.

Leider hat sich in unserer letzten Ausgabe bei der Nennung der steirischen Meister der Fehlerteufel eingeschlichen. ***Wir gratulieren ganz herzlich zum Landwirtschafts- und Geflügelwirtschaftsmeister:***

Matthias Bauer (Riegersburg), Michael Derler (Birkfeld), Christian Kandlbauer (Birkfeld), Birgit Krutzler (Loipersdorf im Bgld.), Franz Paier (Kirchbach in der Stmk.), Paul Reitbauer (Birkfeld), Ronald Tanzer (Birkfeld), Josef Trinkl (Bad Blumau), Andreas Trinkl (Bad Blumau), Raimund Froschhauser (St. Marein b. G.), Gerald Heiling (Kaindorf), Michael Höfler (Kaindorf), Hannes Karner (St. Margarethen a.d. R.), Wolfgang Kienreich (Riegersburg), Patrick Kohl (Kaindorf), Michael Kurre (Hainersdorf), Thomas Prem (Pischelsdorf), Arnold Tatschl (St. Paul), Melanie Zarfl (Wimberg)

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Henriette-Junghennen (auch BIO!), legereif, freuen sich auf ein neues Zuhause! Mehrere Abgabestellen in der Steiermark. Info und Verkauf: Tel. +43 3152 2222-0

Steirerkücken Bio auf Bestellung für die biologische Mast zu verkaufen. Info: Walter Iber, Tel. +43 676 88922230

Stehventilator (Frischluftzufuhr), 1 Stück; 1,20 x 1,20 m; nur einmal im Testlauf verwendet – NEU! Tel. +43 664 1607372

Stabband starr als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer; Tel. +43 676 88922230

Automatisches Abrollnest für 1.000 Legehennen; Tel. +43 664 4856298

Drehstapelbehälter, 4000 Stück; Type: Bekuplast, Artikel 2580.010000 (600x400x250 mm) Farbe: gelb 104; Preis: € 1,50 / Stück. Tel. +43 676 88922270

Stalleinrichtung für 500 Legehühner, Tel. +43 676 88922230

Hühnerstall; Aufstallgröße: 50 x 14 m – 5000 LH in Bodenhaltung mit erhöhter Fütterung, Janker Aufstallung, Roxell Fütterung, Kunststoffroste; Tel. +43 3114 2151

Feine Maisspindel für Einstreu in Geflügelställen (verfeinerte Struktur), Tel. +43 664 2345256

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler; Tel. +43 676 88922230

Stabband mit zwei Richtungsgelenken als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer bzw. zum Farmpacker. Tel. +43 676 88922230

Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovo-Stempelanlage. Tel. +43 676 88922230

Zweireihige Moba-Sortiermaschine mit/ohne Dosierer bzw. mit/ohne Stempler. Tel. +43 676 88922230

2 Stk. Eierdosiergeräte, zwei- bzw. dreireihig. Tel. +43 676 88922230

WINTERFÜTTERUNG FÜR WILD

Die Winterfütterung ist ein wesentlicher Bestandteil der jagdlichen Aufgaben. Vielerorts ist sie eine Voraussetzung um das Wild in von uns Menschen beanspruchten Regionen erhalten zu können.

Mit Unterstützung durch die Fütterung gelingt es auch Verbiss- und Schälschäden während der Wintermonate zu verringern. Durch eine ausgewogene Fütterung kann das Körpergewicht der Tiere und die Trophäe verbessert werden. Gleichzeitig können die jagdlichen Nutzungsmöglichkeiten optimiert werden und es ergibt sich eine günstigere Erhebungs- und Überwachungsmöglichkeit des Wildbestandes.

Unsere Futtermittel werden ausschließlich aus hochwertigen, regionalen Rohstoffen hergestellt und sind bis zum Produzenten rückverfolgbar.

INFORMATION UND VERKAUF

Futtermühle Eggendorf:
T: + 43 2622 73201-0
eggendorf@h.lugitsch.at

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

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
VITAFARM
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

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

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

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

Futtermühle Eggendorf:
2493 Eggendorf
T: +43 2622 73201-0
eggendorf@h.lugitsch.at

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

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

NestEi Handelsges.m.bH:
8262 Nestelbach
T: +43 3385 73401-0
office@nestei.at

www.nestei.at
www.steirerhuhn.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt