Ausgabe 3/2016 • laufende Nummer 94

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

HOT SPOTS DES GUTEN GESCHMACKS
Eckstein, Freiblick und Kunsthauscafé

KEINE WEIBERWIRTSCHAFT
in den Ställen von Theresia und Franz Zach

FETTGEHALT IN DER MILCH
Ein Indikator für gesunde Kühe

www.h.lugitsch.at

STEIRERHUHN BIO

FRISCHE LANDLUFT

Im Einklang mit der Natur wachsen unsere Bio-Hühner artgerecht auf zertifizierten Bio-Bauernhöfen auf. Jede Menge Auslauf und viel frische Luft sind Voraussetzung für unser Steirerhuhn aus biologischer Freilandhaltung. Das Futter unserer Bio-Hühner kommt aus der hauseigenen und vollbiologischen Futtermühle „vitakorn“ - der ersten Österreichs mit einer 100%igen Reinheitsgarantie.

BIO DAS MAN SCHMECKEN KANN

Besonders stolz sind wir, dass unser Steirerhuhn Bio als erste Geflügelmarke Österreichs mit dem „Ernte-Gentechnik-Frei“-Siegel ausgezeichnet wurde. Das ist Nachhaltigkeit mit unverfälschtem Geschmack.

SPORTLICHE HÜHNER

Durch das langsame und natürliche Wachstum der Bio-Hühner kann sich der einzigartige und intensive Fleischgeschmack entwickeln. Durch die vollbiologische Fütterung und den starken Bewegungsdrang unserer aktiven Hühner entwickelt sich Fleisch mit besonders herzhaftem Geschmack und geringem Fettanteil. Durch die einzigartige, händische Zerlegung bleibt es in seiner Qualität erhalten.

- Großzügige Freilandhaltung
- Bio-Futter aus der eigenen Bio-Futtermühle „vitakorn“
- Erste Geflügelmarke mit dem „Ernte-Gentechnik-Frei“-Siegel

Rezepte auf www.steirerhuhn.at

Information und Verkauf: Fritz Rabl
Tel. 0676/88922248, Mail. rabl@h.lugitsch.at

Steiermark

www.steirerhuhn.at

LUGITSCH FARM FEED FOOD

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser!

Mit viel Motivation blicken wir gespannt in die letzten Monate des Wirtschaftsjahres 2016. Auch in den kommenden und hoffentlich sonnigen Herbstmonaten setzen wir wieder bewusst auf die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter – denn sie sind neben technischem Know-how und Mut zur Weiterentwicklung unser allergrößtes Potential. Die Region und eine nachhaltige, ressourcenschonende Produktion liegen uns – der Familie Lugitsch – ganz besonders am Herzen. Deshalb ist uns eine konstante Entwicklung wichtig – die Schaffung von langfristigen Arbeitsplätzen steht für Lugitsch hier an oberster Stelle, denn nur so kann unsere kostbare Region zukunftsorientiert bleiben. Ein zufriedenes, ausgeglichenes und wertschätzendes Verhältnis mit allen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen spiegelt sich auch in allen unseren Produkten wider und kennzeichnet das tägliche Handeln aller im Familienbetrieb. Denn als einziges österreichisches Unternehmen arbeiten bei uns Futtermühlen und Geflügelhof in einem transparenten, geschlossenen Kreislauf. Dank der Kooperation mit regionalen Vertrags-Landwirten können wir ausnahmslos allen Partnern lückenlose Rückverfolgbarkeit und durchgängige, beste Qualität gewährleisten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres neuen Kundenjournals und wünschen Ihnen allen sonnige Herbsttage.

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

INHALT

| ECKSTEIN & CO 4
Hotspots des guten Geschmacks

| ORIGINAL STEIRISCH 8
Genussherbst

| NEUE MITARBEITER 11
Verstärkung im Team

| BETRIEBSBESUCH 16
Theresia und Franz Zach

| FLOHMARKT 19
Nützliches

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

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: 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

HOT SPOTS DES GUTEN GESCHMACKS

ECKSTEIN, FREIBLICK UND KUNSTHAUSCAFÉ

Drei Grazer Lokale, die trotz ihrer unterschiedlichen Stile durch die Liebe zum Produkt, der Offenheit zur Kreativität und der Leidenschaft zu Genussmomenten große Gemeinsamkeiten haben. Patron Michael Schunko beweist damit seit Jahren, dass sich außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, Bodenständigkeit und Coolness nicht ausschließen müssen.

Eckstein
Mehlplatz 3, 8010 Graz
0316/82 87 01
info@eckstein.co.at
www.eckstein.co.at

Freiblick Tagescafé
Sackstraße 7-13, 8010 Graz
Rooftop Kastner & Öhler
0316/83 53 02
freiblick@eckstein.co.at
www.freiblick.co.at

Kunsthauscafé
Südtiroler Platz 2, 8020 Graz
0316/71 49 57
info@kunsthauscafe.co.at
www.kunsthauscafe.co.at

Das Restaurant Eckstein im Herzen des Grazer Bermudadreiecks ist seit mittlerweile über 13 Jahren ein Dauerbrenner unter allen Genussverstehern. Vom Business-Lunch über die Familienfeier bis hin zum Romantik Dinner – das Eckstein geht einfach immer. Erfolgsrezept ist die moderne, internationale Küche, die auf höchstem Niveau auch mal steirische Klassiker anders interpretiert, aber stets eine klare, verständliche Linie verfolgt. Der junge Küchenchef Michael Hebenstreit zelebriert mit großer Leidenschaft seine überraschenden Kombinationen – nach dem Motto: Asiagarnele trifft Kürbisrisotto und Blutwurst.

Doch nicht nur die Küche ist im Eckstein jederzeit einen Besuch wert – man sollte auch die Zeit finden, sich durch das unglaubliche Weinangebot zu kosten. Steirische Klassiker finden sich ebenso im Keller, wie regionale Wundertropfen mit Seltenheitsfaktor und große internationale Weine. Und dass es an der Bar bei Cocktails und Spirituosen dann auch mal länger werden kann, ist unter Eckstein-Freunden ohnehin ein offenes Geheimnis.

FREIER BLICK ÜBER DIE DÄCHER

Das Freiblick ist hingegen ein Tagescafé und befindet sich im 6. Stockwerk des Edelkaufhauses Kastner & Öhler in der Sackstraße. Herzstück des Lokals ist die riesige Dachterrasse, von der man nicht nur einen atemberaubenden Blick auf den Grazer Uhrturm hat, sondern dank „Skywalk“ auch die beste Aussicht auf das Rathaus und die Dächer der Altstadt. Absolutes Muss ist das Frühstück im Freiblick, das es Montag bis Samstag von 9.30 bis 16.30 Uhr gibt. So schlemmt man hier nach Lust und Laune Kreationen wie geräucherten Buchenholzlachs auf Avocadocreme, gebratene Garnelenspieße oder herzhaften Bacon mit gratinierten Freilandeiern. Außerdem gibt es auch eine lässige Auswahl an Speisen aus aller Welt – von Hummus über Beef Tartar und Burger bis hin zu Backsteinfladen und hausgemachten Tartes. Samstag ist der Freiblick übrigens Szenetreffpunkt Nummer eins (inklusive DJ-Musik) – unbedingt rechtzeitig reservieren für den schönsten Platz unter der Sonne.

UNKOMPLIZIERT UND KREATIV

Wenn man das Grazer Kunsthauscafé betritt, überkommt einen sofort ein leicht lässiges Berlin-Feeling: Coole, schnörkellose Einrichtung, eine Quiches-, Tartes- und Snack-Theke, die Lust auf Mehr macht und gemütliche Sitzmöbel, die auch mal nur ein Polster auf der Stiege sein können. So chic kann retro sein! Tagsüber werden von Frühstück über Brunch, Lunch und Kaffee mit Kuchen alle Wünsche erfüllt – und das in großem Maße auch für Veganer, Vegetarier oder Allergiker. Bei Kreativergüssen wie Bulgursalat mit Limetten, Grapefruit, Falafel, Tzatzikibrot und Tomatensalsa, den herrlich zarten Calamari vom Grill oder den lässigen Burgern, die auch mal mit Garnele zum Rindfleischpatty daher kommen, trinkt man am besten hausgemachte Limonaden oder zu späterer Stunde coole Spritzer. Lässigkeit trifft haute cuisine – so geht das heute!

DREIERLEI VOM STEIRERHUHN: LEBER, BRUST & KEULE

MIT KÜRBIS, EIERSCHWAMMERL & PARADEISERN

Zuerst die Haut der Hendlkeulen abziehen und im Anschluss die Haut auf Backpapier geben, ein Backblech zum Beschweren darauflegen und 10-15 Minuten bei 180°C im Backofen zu Chips backen. Die Hendlkeulen salzen, pfeffern und im Backofen mit Olivenöl und Estragon unter Alufolie weich schmoren (ca. 45 Min. bei 180°C). Den Bratensaft mit dem gezupften Keulenfleisch vermengen. Acht fingerdicke Spalten aus dem Muskatkürbis schneiden, mit Olivenöl und Salz würzen. Anschließend im Backofen bei 180°C ca. 10 Min. garen. Den restlichen Muskatkürbis in einem Kochtopf anschwitzen, mit etwas Gemüsefond oder Wasser aufgießen, weich kochen, mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Muskat sowie brauner Butter abschmecken. Die geputzten Eierschwammerl in einer Sauteuse scharf anbraten bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann Eierschwammerl mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Cherrytomaten im Backofen bei 200°C mit Olivenöl und Basilikum ca. 10 Min. schmoren. Einen Teil der Hendlleber fein hacken, mit den getrockneten, gehackten Tomaten und Oliven vermengen. Die Hendlbrust leicht einschneiden und diese Füllung hineingeben. Die Hendlbrust salzen, in einer Pfanne auf der Hautseite goldbraun braten. Im Backofen bei 180°C etwa 20 Min. (je nach Dicke der Hendlbrust) garen. Vor dem Anrichten die restliche Leber in einer Pfanne scharf anbraten und anschließend salzen, pfeffern, Petersilie und Butter hinzugeben.

Den Maiskolben vierteln und in der Pfanne mit etwas Salz und Olivenöl goldbraun braten. Die einzelnen Komponenten auf einem Teller kreativ anrichten.

Guten Appetit!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Restaurant Eckstein

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 28.10.2016

Welches Huhn schmeckt zu jeder Jahreszeit?

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 (0) 3152/2424-10.

ZUTATEN

4 Personen

4 Stück Hendlbrust
4 Stück Hendlkeule
150 g Hendlleber
vom Steirerhuhn
1 Stück Muskatkürbis
150 g Eierschwammerl
100 g Cherrytomaten
10 Stück Oliven und getrocknete Tomaten
1 Stück Maiskolben
Petersilie, Basilikum, Estragon, Salz, Muskat, Kümmel, Pfeffer, Olivenöl

v.l. Flieser (Brunnenstadl), Zelko (Parktherme), Liebeg (Romantik Hotel im Park)

DAS STEIRISCHE ORIGINAL:

EINZIGARTIG. FRISCH. SCHARF.

Von der Ernte zum Genuss – zur Eröffnung des Genussherbstes präsentierte die Parktherme und Region Bad Radkersburg, zusammen mit der Firma Lugitsch sowie auch anderen Partner wie dem SteirerKren, der Genuss Region Österreich und der Landwirtschaftskammer Steiermark, den kulinarischen Botschafter für den Herbst – den Steirischen Kren g.g.A. Wie auch der Ölkürbis und die Käferbohne besitzt der Steirische Kren durch sein Siegel „geschützte geografische Angabe" einen besonderen Status.

Ganz nach der Philosophie der Parktherme wurden nur regionale und nachhaltige Produkte für die Veranstaltung verwendet. Küchenchef Michael Zelko: „Du kannst nur hochwertige Lebensmittel bieten, wenn du die Lieferanten persönlich kennst und bei der Produktion und Ernte dabei warst."

Als Hauptgang wurde beim Genussherbst eine köstliche Steirerhuhn-Brust der Firma Lugitsch in Räucher-SteirerKren-Kruste mit Blattspinat, Walnusstascherl und Kapern-SteirerKren-Schaum serviert.

Das anschließende, mehrgängige Menü wurde mit regionalen Köstlichkeiten wie dem Steirerhuhn und natürlich viel gesundem SteirerKren serviert. Selbst ein Kren-Eis schaffte es auf die Speisekarte und kam – nach anfänglichen Zweifeln – sehr gut an.

www.parktherme.at www.steirerhuhn.at

Wasser und Kulinarik verwöhnen die Gäste der Parktherme

GENUSSABEND BEI SPAR MÜHLDORF

Regionalität ist SPAR sehr wichtig und es besteht große Nachfrage nach regionalen Produkten. Neben dem Steirerhuhn Gourmet und dem Steirerhuhn Bio von Lugitsch bietet SPAR Steiermark Produkte von rund 240 steirischen Lieferanten an.

Einige der heimischen Produzenten präsentierten im SPAR Mühldorf ihre Produkte. Verkostet wurden regionale Schmankerln von Vulcano, Holzer Most, Bäckerei Kranich, Gutis Erdbeeren, Milchprodukte von Krenn, Wurstwaren von Krainer, Öle von Kiendler und natürlich das Steirerhuhn. Unter den Gästen war auch Ing. Josef Ober, Bürgermeister der neuen Stadt Feldbach.

„Wir freuen uns, dass so viele Kundinnen und Kunden unseren Genussabend besucht haben. Das bestätigt, dass unsere steirischen Produkte bei den Konsumenten sehr gefragt sind“, so SPAR-Mühldorf Marktleiterin Erna Lafer.

Die Lieferanten Krenn, Lugitsch, Kranich, Holzer, Vulcano mit SPAR-Mühldorf Marktleiter Stellvertreterin Margit Pucher, SPAR-Filialgebietsleiterin Doris Kirisits, SPAR-Mühldorf Marktleiterin Erna Lafer und Bürgermeister Ing. Josef Ober (Mitte).

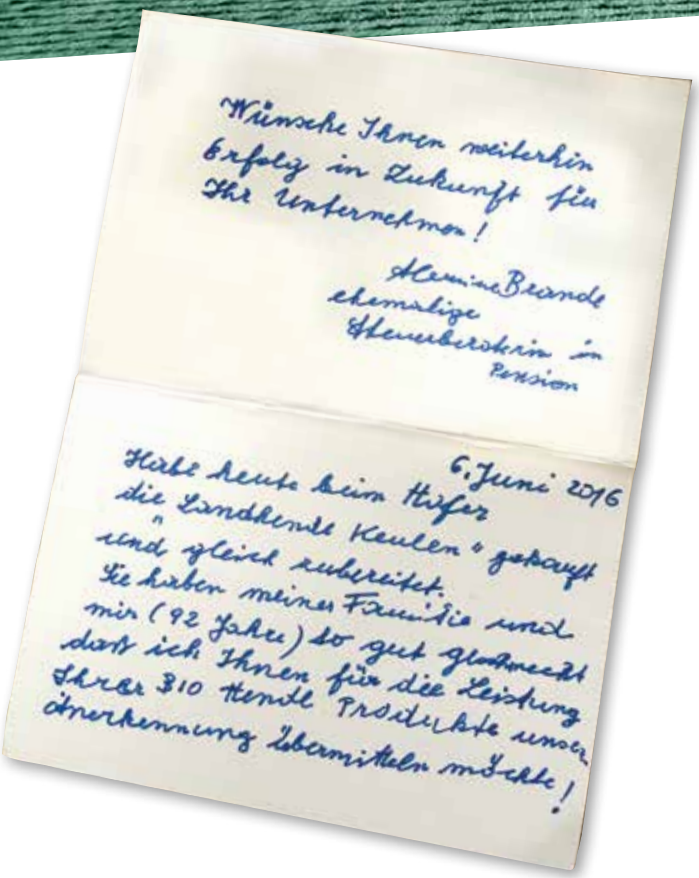
RENAULT - ZOE

BEIM STEIRERHUHN HAT´S G´FUNKT.

Der jüngste Spross im Fuhrpark des Geflügelhofs ist unser Elektroauto – Renault ZOE – ein Fahrzeug ohne Lärm, Tankstellen und CO_2-Emissionen. Nach unserer Photovoltaikanlage auf dem Dach des Geflügelhofs wieder ein Schritt, in dem uns so wichtigen Thema – Nachhaltigkeit und schonender Umgang mit Ressourcen. Eingesetzt wird unser ZOE für Fahrten im näheren Umkreis, da gerade bei Kurzstrecken der CO_2 Ausstoß am größten ist. So nutzt ihn unser Horst Ruckenstuhl, Bereichsleiter Produktion, für seine täglichen Wege.

Auch unsere Qualitätsmanagerin Lisa Maria Fessl BSc schwingt sich in unseren ZOE, um bei unseren Mästern vorbeizuschauen. Ziel ist, dass Lisa Fessl unsere Mäster einmal jährlich besucht, um sie bei ihrer umfangreichen Tätigkeit zu unterstützen und zu beraten. So dient unser ZOE auch dazu, mit unseren Mästern eine noch bessere Zusammenarbeit und engere Bindung zu entwickeln. Ja, unser ZOE hat in Zukunft viel zu tun – und das ganz ohne Lärm und ohne CO_2-Emissionen.

Daniel Hillinger



Wünsche Ihnen weiterhin
Erfolg in Zukunft für
Ihr Unternehmen!

Hermine Brandl
ehemalige
Steuerberaterin in
Pension

6. Juni 2016

Habe heute beim Hofer
die Landhendl Keulen „gekauft
und gleich zubereitet.
Sie haben meiner Familie und
mir (92 Jahre) so gut geschmeckt
daß ich Ihnen für die Leistung
Ihrer 310 Hendl Produkte unsere
Anerkennung übermitteln möchte!

VIEL LOB FÜRS STEIRERHUHN

Wir freuen uns natürlich sehr über so viel positives Feedback, vielen Dank!

MARKTMUSIK STRADEN IST VIZEBUNDES-MEISTER

Der 5. Bundeswettbewerb „Musik in Bewegung“ des Österreichischen Blasmusikverbandes ist gelaufen und die Musikerinnen und Musiker der Marktmusikkapelle Straden blicken auf ein unvergessliches Wochenende in Salzburg zurück. Sie holten sich den sensationellen 2. Platz beim Bundesbewerb „Musik in Bewegung“.

Bei strahlendem Sonnenschein und im schönen Altstadt-Ambiente Salzburgs stellten sich die acht teilnehmenden Musikkapellen aus Österreich und Südtirol der Wertung im Pflichtteil.

Der zweite Teil des Bewerbes, die Aufführung des Showprogramms, wurde bei der beeindruckenden Sprungschanze in Bischofshofen abgehalten. Jede Musikkapelle präsentierte sich und ihre Marschkunst mit einem zehnminütigen Showprogramm.

Mag (FH) Michael Pitterl

GOPUK TURNIER 2016

Auch beim diesjährigen Kleinfeld-Fussballturnier in Gniebing, bei dem 18 Mannschaften an den Start gingen, konnte sich unser motiviertes Steirerhuhn-Team souverän den 5. Platz sichern.

NEUE MITARBEITER

DANIEL HILLINGER

Seit Mitte April 2016 darf ich im Team des Unternehmens Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mbH tätig sein. Im Bereich Marketing und Vertrieb unterstütze ich den Geflügelhof Lugitsch dabei, die Marke „Steirerhuhn“ noch stärker am österreichischen Markt zu positionieren. „Marketing und Vertrieb“ - diesen Job lebe ich täglich mit Herz und Leidenschaft. Immer im Bestreben nach positiven Veränderungen und vor allem nach Weiterentwicklungen.

MATHIAS LORENZ

Seit April dieses Jahres bin ich für das Unternehmen Herbert Lugitsch und Söhne Ges.mbH im Bereich Produktmanagement im Einsatz. Als Absolvent der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, war es für mich wichtig, eine Arbeit die meinem Interessenbereich entspricht, zu finden. Meine Aufgabe ist das Produktmanagement bei der Rezepturgestaltung und -Wartung zu unterstützen. Weiters bin ich für den Einkauf der Handelsware und Zusatzstoffe zuständig.

JOHANN NIEDERL

Als LKW Fahrer bin ich seit dem Frühjahr für die Futtermühle Gniebing „on the road“. Die abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit macht mir Spass und ich bin immer wieder aufs Neue gefordert. Gerne gebe ich mein Bestes für unsere Kunden, die Landwirte der Region.

MARKUS EMMERSDORFER

Seit April 2016 bin ich beim Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH in der Futtermühle Eggendorf als LKW Fahrer angestellt. Die Arbeit als Fahrer macht mir sehr große Freude – vor allem, dass ich jeden Tag neue Kunden und Örtlichkeiten kennen lernen kann bereitet mir viel Spaß.

Bernhard Eder ist mit seinen Henriette-Legehennen in Bodenhaltung erfolgreich. Für die Aufzucht von Henriette Junghennen braucht man ein gutes Händchen.

EIN OPTIMALER START FÜR JUNGHENNEN

Umsichtige Vertragslandwirte kümmern sich im Auftrag von Lugitsch um die Aufzucht von Henriette, der Junghenne.

Die Legeleistung von Hennen hängt wesentlich von der Aufzucht ab. Eine gute Henriette legt fast täglich ein Ei. „Das Aufwachsen der Tiere muss vom Betreuer immer genau beobachtet werden, die Fütterung sollte primär nach Entwicklung der Tiere und weniger dem Alter nach erfolgen," empfiehlt Ing. Alexander Krems, Bereichsleiter Jung- und Legehennen bei Lugitsch.

Es liegt am verantwortungsvollen Aufzüchter, laufend die Temperatur, das Wasser, die Futteraufnahme sowie das Tiergewicht zu kontrollieren. Durch ein abgestimmtes Verhältnis zwischen Stallmanagement, Fütterung und tierärztlicher Betreuung kann die optimale Entwicklung von Junghennen gewährleistet werden.

Der Einkauf von Frischeiern ist für den Konsumenten eine sensible Entscheidung, die Vertrauen in Qualität und Herkunft voraussetzt. Durch die Kooperation mit Vertragslandwirten kann Lugitsch dem österreichischen Konsumenten ein Vollsortiment von Eiern aus Boden-, Freiland und Bio-Freilandhaltung anbieten. Mit lückenloser Kontrolle und Dokumentation werden alle Produktionsschritte überwacht und können lückenlos rückverfolgt werden.

JUNGHENNEN-AUFZÜCHTER GESUCHT

Wenn Sie sich für eine Partnerschaft mit Lugitsch interessieren, dann nehmen Sie mit Ing. Alexander Krems Kontakt auf! Gerne informiert er Sie in einem persönlichen Gespräch über Ihre Vorteile einer langfristigen Partnerschaft. Tel. 0676/88922234 oder krems@h.lugitsch.at

LAUSBUBEN UNTERWEGS

Schaut der Besucher zur richtigen Zeit bei Karin Gether hinters Haus, ist er vermutlich erst überrascht. Eine Schar weißer Bio-Junghähne flitzt hier regelrecht über die Wiesen und erklimmt die Streuobstbäume.

Ihre „Lausbuben“ nennt Karin Gether stolz die Bio-Junghähne, aufgeweckt und neugierig erkunden sie jeden Zentimeter ihres Territoriums. Sind die Tiere mal nicht auf der Wiese unterwegs, dann scharren und picken sie im sogenannten Staubbad im Wintergarten des Stalles. Im Stall selber bieten sich den agilen Tieren die Sitzstangen und Strohballen als Möglichkeit zur Beschäftigung an. Langeweile kommt unter den Bio-Junghähnen somit nicht auf. Haben sie Hunger und Durst, dann holen sie sich bestes vitakorn-Futter und frisches Wasser gleich nebenan im Stall.

Durch ihren Bewegungsdrang sind die Bio-Junghähne die Sportler unter den Masthühnern, das merkt der Konsument an der Konsistenz des Fleisches. Das Fleisch ist fester und hat weniger Fettansatz. Das Frischfleisch des Bio-Junghahns wird als feines Filet, Filetstreifen oder verarbeitet in Halbfertigprodukten (z.B. als Bio-Würstl) im österreichischen Lebensmittelhandel angeboten.

HALTUNG VON BIO-JUNGHÄHNEN HAT ZUKUNFT

Zehn Wochen leben die Bio-Junghähne am Hof ihres Landwirtes, rund zwei Wochen länger als das uns bekannte Biomastgeflügel. Derzeit werden in der Steiermark in rund 20 Stallungen Bio-Junghähne von Lugitsch-Vertragslandwirten aufgezogen. Denkt ein „kleiner“ Landwirt heute über die Wirtschaftlichkeit und den Fortbestand seines Hofes nach, dann sollte er auch über die Möglichkeit der Haltung von Bio-Junghähnen nachdenken. Sie ist ist eine durchwegs ertragreiche Alternative in der Geflügelhaltung.

Gerne berät Lugitsch Sie persönlich über verschiedene, wirtschaftliche Haltungsformen.
Kontakt: Tel. 03152/2222-0

Ing. Wolfgang Pleier und Karl Fink präsentierten stolz den Schaubrutapparat.

INFORM OBERWART

Die ARGE der landwirtschaftlichen Geflügelwirtschaft informierte in Kooperation mit Lugitsch bei der diesjährigen Inform Oberwart im Messestall über die Züchtung und die Haltungsanforderungen der einzelnen Rassen. Es wurden Puten und Masthühner ausgestellt. Auch heuer war wieder ein Schaubrutapparat vor Ort und man konnte Küken beim Schlüpfen beobachten. Neben Geflügel wurden auch Pferde, Rinder, Schafe, Schweine und Ziegen ausgestellt.

INGESA 2016
ZEIGT TRENDS AUF

Die INGESA 2016 bot wieder Trends und Entwicklungen aus den Bereichen Müllerei, Mischfutter, Getreideverarbeitung, Getreidehandel und Züchtung.

Das spannende, die Gemüter erhitzende Thema „TTIP Handelsabkommen – Fluch oder Segen?“ mit einer Videobotschaft von MEP Mag. Othmar Karas M.B.L.-HSG sowie die Beiträge der Herren Dr. Gerhard Drexel (SPAR AG) und Dr. Johann Sollgruber (Vertretung der Europäischen Kommission in Österreich) wurden in Folge ausgiebig diskutiert. Insgesamt verzeichnete die INGESA 352 Teilnehmer/innen aus Österreich, Deutschland, der Schweiz, der Slowakischen Republik, Frankreich und Großbritannien.

BESUCH VOM BAUERNBUND

Unter der Obmannschaft von Bio-Landwirt Hannes Karner besuchte der Bauernbund St. Margarethen/Raab die Futtermühle Lugitsch in Gniebing. Mit großem Interesse verfolgten alle Teilnehmer die Schritte der Futtermittelproduktion. Die Mitglieder waren vom hohen technischen Stand der Futtermühle und der Sauberkeit in allen Arbeitsprozessen begeistert. Unter den Besuchern konnte Walter Iber auch Altbauern begrüßen, mit deren Kindern er nun partnerschaftlich arbeitet.

AUSGEWOGENE FUTTERMITTEL

VERSORGEN IHREN WILDBESTAND

Information und Verkauf:
03152/2222-995
bestellung@h.lugitsch.at

Die Winterfütterung ist ein wesentlicher Bestandteil der jagdlichen Aufgaben, vielerorts ist sie Voraussetzung um das Wild in von 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. Gerne informieren wir Sie über unser Angebot an Futtermitteln für Wild aus eigener Produktion.

Fachberater (m/w) für Futtermittel für die Regionen Murtal/Stmk und Mostviertel/NÖ

LUGITSCH FARM FEED FOOD

Ihr Aufgabengebiet:
- Verkauf von Futtermittel
- Akquise von Neukunden
- Stammkunden betreuen
- Beobachtung der Marktentwicklung
- Besuch von Messen und Weiterbildungsveranstaltungen

Ihr Profil:
- Abschluss einer landwirtschaftlichen oder kaufmännischen Ausbildung
- Fachwissen im Rind- und Geflügelsektor ist von Vorteil
- Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke
- Kommunikativ und flexibel
- Selbständiges Arbeiten
- Eigenverantwortung

Es erwartet Sie eine interessante, herausfordernde Tätigkeit in einem erfolgreichen Unternehmen mit gutem Betriebsklima.

Arbeitszeit: Montag bis Freitag mindestens 40h/Woche. Das kollektivvertragliche Bruttogehalt beträgt € 1.703,25/Monat zuzüglich Provision.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Motivationsschreiben senden Sie bitte an:

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
Futtermühle Eggendorf, Kurt-Hofer-Straße 9–13, 2493 Eggendorf
z. H. Dipl. Ing. Cornelia Sixt, E-Mail: sixt@h.lugitsch.at

ISO AUDIT

Im Juni fand das Überwachungsaudit für das wichtige ISO 9001:2008 Zertifikat statt. Es wurden keinerlei Abweichungen festgestellt und besonders positiv wurden die Sauberkeit in der Produktion sowie das Engagement der Mitarbeiter bewertet. Zertifiziert wurden die traditionellen Futtermühlen an den Standorten Gniebing und Eggendorf sowie der Standort Pöttelsdorf, an dem ausschließlich biologische Futtermittel erzeugt werden. Im Jahr 2017 wird das Rezertifizierungsaudit nach ISO 9001:2015 durchgeführt.

Bernhard Hardinger

KEINE WEIBERWIRTSCHAFT

IN DEN STÄLLEN VON THERESIA UND FRANZ ZACH TUMMELN SICH REGE HAHN UND HENNE.

Der traditionellen Haltung von Masthühnern haben sich Theresia und Franz Zach verschrieben. Zwischen der herrschaftlichen Riegersburg und dem Genusshotel schmiegen sich die Gebäude des Hofes Zach in den Hang. Gerade wurde ein weiteres, neues Stallgebäude errichtet und die erste Hühnerherde ist eingezogen. Hahn und Henne fühlen sich im modernen Stall wohl.

Bereits der Vater von Franz Zach war Partner von Lugitsch. Seine erste Haupteinnahmequelle war noch die Haltung von Milchkühen und deren Nachzucht. Eine kleine Herde Hühner gab es schon damals am Hof. Der Landwirt erkannte bereits seinerzeit die Chancen der traditionellen Geflügelhaltung, investierte und baute das ehemalige Wohngebäude zum gut ausgestatteten Geflügelstall aus. So wurde der Hof auch von Theresia und Franz im Vollerwerb übernommen.

Als es darum ging, die Rinderstallungen gemäß den Tierschutzrichtlinien anzupassen und zu adaptieren, setzte sich die Familie an einen Tisch. Nach einigem Hin und Her entschloss man sich ganz auf die Geflügelhaltung umzusteigen und die Rinderhaltung aufzulassen. Zum einen war für die Familie die Wirtschaftlichkeit und zum anderen auch die eigene Lebensqualität ausschlaggebend bei der Entscheidung.

„Jetzt konnten wir auch unsere eigene Wohn- und Lebensqualität wesentlich heben", erklärt Theresia Zach, glücklich über ihre Entscheidung.

Der Rinderstall wurde geschliffen und auf dessen Fundament der neue Geflügelstall errichtet. Das neue Stallgebäude ist technisch modern ausgestattet und spielt alle „Stück'l". Theresia Zach arbeitet unterstützend mit effektiven Mikroorganismen und Homöopathie. Durch den Einsatz von positiven Bakterien haben die Tiere eine bessere Verdauung und Darmgesundheit! Das dadurch verbesserte Stallklima ist gut für das Tierwohl im Stall und für die Menschen in der Umgebung.

Ihre Erfahrungen in der traditionellen Geflügelhaltung haben sie an ihre Kinder weitergegeben. Sohn Wolfgang studiert Maschinenbau, ihm gefällt die Landwirtschaft und er möchte später den Hof übernehmen. Die Töchter Sandra und Daniela haben sich beruflich in andere Richtungen orientiert, helfen jedoch immer wieder leidenschaftlich am Hof mit. Neben der Geflügelhaltung bewirtschaften Theresia und Franz Zach noch Grünland und betreiben Ackerbau. Getreide und Mais liefern sie an Lugitsch, daraus werden hochwertige Futtermittel erzeugt.

Claudia Herbst

CORNVIT THERMOSTRUKTUR FUTTER

IMMER AM NEUESTEN STAND

Interessierte Elterntierhalter hatten die Möglichkeit die Lugitsch Futtermühle, insbesondere die neu erbaute Produktionslinie 3, in Gniebing zu besichtigen. Eingangs gab Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. einen Überblick über die Unternehmensgruppe Lugitsch und deren Vielseitigkeit.

Ing. Franz Knittelfelder stellte CornVit TS vor und präsentierte die Ergebnisse der Testversuche. CornVit TS steht für Thermostruktur und ist ein hygienisch optimiertes Futtermittel von höchster Qualität und einzigartig in Österreich. Das strukturierte Futter ist keimfrei und durch die spezielle Verarbeitung hochverdaulich. Unser Produktionsleiter führte die Landwirte durch die drei Produktionslinien und erklärte die technischen Einzelheiten. Möchten auch Sie durch den Einsatz vom TS-Futter profitieren, kontaktieren Sie Ihren Fütterungsberater.

ERFOLGREICHE ZUKUNFT

Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben ist die beste Basis für die Erzeugung hochwertigster Produkte. Wir expandieren und suchen innovative, engagierte Landwirte für eine langfristige Zusammenarbeit in traditionellen oder biologischen Betriebsformen für die

| Geflügelmast
| Putenmast
| Junghennenaufzucht
| Legehennenhaltung
| Elterntierhaltung

Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie uns!
Tel.: 03152/2222-0
office@h.lugitsch.at

LUGITSCH FARM FEED FOOD

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
A 8330 Feldbach | Gniebing 52 | T. +43 3152 2222-0 | **www.h.lugitsch.at**

FETTGEHALT IN DER MILCH

EIN INDIKATOR FÜR GESUNDE KÜHE

Der Fettgehalt in der Milch unterliegt laufend kleinen Schwankungen. Die meisten dieser Schwankungen sind fütterungsbedingt bzw. hängen maßgeblich mit der Futteraufnahme zusammen. Im Sommer tritt immer häufiger das Phänomen auf, dass der Fettgehalt in der Milch deutlich zurück geht. Das lässt sich oftmals durch den hitzebedingten Rückgang der Futteraufnahme begründen.

HOHER FETTGEHALT

Der Fettgehalt ist der Indikator für die Strukturversorgung und –verdauung. Im Laktationsverlauf steigt der Fettgehalt kontinuierlich an und signalisiert somit eine ausreichende Nährstoffversorgung. Extrem hohe Fettgehalte von > 5% in den ersten 100 Laktationstagen und einem gleichzeitig niedrigen Eiweißgehalt deuten auf eine Ketose (Energiemangel) hin. Vereinfacht gesagt, schmilzt die Kuh in dieser Situation vermehrt Körperfett ein, welches zu einem Milchfettanstieg führt. Aus diesem Grund ist ein hoher Fettgehalt nicht immer gesund für die Kuh.

NIEDRIGER FETTGEHALT

Niedrige Fettgehalte müssen immer im Verhältnis zur Milch gesehen werden. Bekanntlich sinken die Inhaltsstoffe, wenn die Milchmenge steigt. Sehr niedrige Fettgehalte von < 3,50% deuten jedoch auf eine Acidose (Energieüberschuss) hin. Diese führt zu einer geringeren Wiederkautätigkeit und folglich zu einem übersäuerten Pansen. In diesem Fall herrscht ein Mangel an strukturierter Rohfaser und oftmals gleichzeitig ein Zuviel an Kraftfutter. Somit kann auch ein geringer Fettgehalt auf den Gesundheitszustand der Kuh hindeuten.

FETTGEHALT STEIGERN

Der Fettgehalt in der Milch lässt sich durch verschiedenste Maßnahmen steigern. Nicht nur die Genetik ist dabei entscheidend. Neben der ausreichenden Strukturbereitstellung, der Futteraufnahme und der bedarfsgerechten Energieversorgung, spielt das Stärke:Zucker Verhältnis eine wichtige Rolle. Einen Stärkeüberschuss und somit einen Zuckermangel haben häufig Betriebe, die vermehrt Maisprodukte verfüttern.

Bei niedrigen Fettgehalten, empfehlen wir die Wiederkauschläge zu zählen, den Kot zu waschen und die gefütterte Ration zu kontrollieren. Kontaktieren Sie Ihren Fütterungsberater, er unterstützt Sie gerne bei der Optimierung Ihrer Ration.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Verkaufe **gebrauchte Futtersilos** 2 Stk./ je 6t und 1 Stk. 15t Fassungsvermögen. Tel.: 0664 / 2416871

Fahrbarer Heizcontainer (Ölfeuerung) 250 KW inkl. Heizkreisverteiler und mit 1000 l Öltank. Tel.: 0664 / 2416871

Verkaufe eine mobiel **LASCO Hackschnitzelheizung** 150 KW, wenig Betriebsstunden. Tel.: 0664 / 4049059

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: Walter Iber, Tel.: 0676 / 88922230

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

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

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler; Tel.: 0676 / 88922230

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

(M) Ein Lehrberuf mit Spannung!

Wir suchen Lehrlinge:

- *ElektrotechnikerInnen*
- *Einzelhandelskaufmann/frau*
- *Finanz- und Rechnungswesenassistenz*

Nähere Infos auf unserer Homepage!

Auch mit Matura

Lehre mit Karriere

Fairer Verdienst

Lugitsch
S.IN.N - VOLLE ENERGIE - MIT SICHERHEIT

Gniebing 52a, A-8330 Feldbach | **www.e-lugitsch.at**

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

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
VITAFARM
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

Futtermühle Gniebing, Zentrale:
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