LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 2/2021 • laufende Nummer 112

RATSCHER LANDHAUS
Genussvoll an der Weinstraße

FIT FOR FUTURE
Neuigkeiten zur Nachhaltigkeit bei Lugitsch

MIT UND VON DER NATUR LEBEN
Vom Brot bis zu den Schafen - Landwirtschaft ideenreich gestalten

www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Spieß vom Steirerhuhn für Ihr Grillfest
Aus feinstem Hühnerfleisch, frischem Paprika, Schinken und würzigem Speck wird unser Spieß vom Steirerhuhn in Feldbach händisch hergestellt. Grillfertig vorbereitet für Ihr Fest.

Info und Verkauf:
Daniel Hillinger
+43 676 88922 208
hillinger@h.lugitsch.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| RATSCHER LANDHAUS 4
Es ist neu, es bleibt herzlich

| FIT FOR FUTURE 8
Digitalisierung geht weiter

| DLS EIERLOGISTIK 10
Neu und nachhaltig

| LAND SCHAFFT LEBEN 12
Das Huhn - nur ein Brustfilet?

| HOFREPORTAGE 16
Schafbäuerin Karin Meixner

| KUHGESUNDHEIT 18
Ketose - eine „Berufskrankheit“?

| FLOHMARKT 19

Liebe Leserinnen und Leser!

Der langersehnte Sommer ist endlich da und mit ihm, für viele von uns, die Urlaubszeit. Wir können wieder reisen und trotzdem genießen viele auch in diesem Jahr wieder die schöne Vielfalt der Regionen in Österreich.

Es lohnt sich, aufmerksam über Almen und durch Wiesen und Wälder wandern - auch sie werden von unseren Bauern gepflegt. Oft ist uns nicht bewusst, dass die Pflege der Kulturlandschaft, neben dem Anbau von Getreide, Obst und Gemüse oder der Produktion unserer Lebensmittel, ein Teil der Arbeit in der Landwirtschaft ist.

Diese Aufmerksamkeit kann uns auch zu mehr Wertschätzung anregen. Wertschätzung für die vielfältige Arbeit unserer Landwirte. Ob ein Urlaub in der Heimat oder der Kauf regionaler Produkte, damit sind Sie auf dem richtigen Weg für mehr heimische Wertschöpfung und Nachhaltigkeit!

„Deine Nahrungsmittel seien deine Heilmittel“, sagte schon Hippokrates und ein lesenswerter Artikel vom Verein Land schafft Leben zu diesem Thema folgt auf Seite 12.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Sommer!

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. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche bzw. weibliche Form verwendet. Diese verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: Marketing, Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH Fotos: Günther Linshalm, Bernhard Bergmann, 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.

RATSCHER LANDHAUS ES BLEIBT HERZLICH

In Ratsch, mitten auf der südsteirischen Weinstraße haben Michaela und Andreas Muster den Spagat geschafft, den viele sich wünschen. Ein traditionsreiches Wirtshaus und Café mit großer Terrasse liegt inmitten der weinbewachsenen Hügel im Grenzland zu Slowenien und bietet für Einheimische und Besucher der Südsteiermark gleichermaßen eine umfangreiche Karte mit bodenständigen und regionalen Speisen. Dazu ist jetzt ein Hotel mit Wellnessoase entstanden, das zum Urlaub machen einlädt.

FIXPUNKT AUF DER WEINSTRASSE

Das herausfordernde Jahr 2020 haben Michaela und Andreas Muster vom Ratscher Landhaus genutzt, um einen wirklich großen Schritt umzusetzen. Mit anderen Worten: Das Gastronomenehepaar aus dem Traditionsbetrieb an der steirischen Weinstraße hat aus den Steinen, die ihnen durch die Pandemie in den Weg gelegt wurden, etwas Großartiges gebaut. Sowohl im Café- und Restaurantbetrieb für die Tagesgäste, als auch im Hotel wurde mit zweitem Restaurant, Wellnessbereich und zusätzlichen Zimmern großzügig Platz geschaffen.

HERZLICHER FAMILIENBETRIEB

Was 2009 als Frühstückspension begann, wurde mit der aktuellen Erweiterung zu einem stilvoll-heimeligen Hotel mit 45 Zimmern und einem neuem Wellnessbereich mit Saunalandschaft, Naturbadeteich und Infinity-Pool.

Liebhabern der steirischen Weinstraße ist das Ratscher Landhaus vor allem als Wirtshaus und Café bekannt, in dem man in gemütlicher Atmosphäre drinnen und auf der großzügigen Terrasse draußen wunderbar essen und Wein genießen kann. Aus der Küche kommen neben traditionellen Schmankerln wie Rouladen vom heimischen Rind oder Backhenderl vom Steirerhuhn auch innovative Gerichte wie steirische Frühlingsrollen auf Kurkuma-Krautsalat. Schon gegen Mittag füllt sich das Gasthaus mit Einheimischen und Tagesgästen und am Nachmittag sehen wir Radfahrer und Wanderer auf der Terrasse Platz nehmen und aus der großen Auswahl an Torten, Desserts und Eisbechern wählen. Auf der Dessertkarte mischen sich Klassiker wie handgezogener

Apfelstrudel und gebackene Topfentorte mit kreativen Leckerbissen wie einem unwiderstehlichen lauwarmem Mandelkuchen im Strudelmantel mit Waldbeerenragout und Traubeneis.

GEHEIMTIPP FÜR WEINKENNER

Weinliebhaber sind zwar in der ganzen Südsteiermark im Weinparadies, aber bei Hausherr Andreas Muster in besonders guten Händen. Mit über 600 verschiedenen Weinen von den jungen und spritzigen bis zu den speziellen Raritäten aus ganz Österreich findet sich im Weinkeller des Hauses für jeden ein passendes Tropferl. Der Hausherr und Weinsammler berät nicht nur gerne, sondern gibt sein Wissen auch bei Weinverkostungen und Seminaren weiter.

AUSFLUG ODER URLAUB

Die fleißigen Arbeiter sind nach einem arbeitsreichen Frühjahr rechtzeitig fertig geworden und rund um den neuen Hotelbereich ist alles herrlich grün. Mit Aussicht auf die sanften, weinbewachsenen südsteirischen Hügel wurden 18 neue Zimmer und Suiten geschaffen. „Unsere Gäste lieben die familiäre, private Atmosphäre in unserem Haus. Und genau dafür haben wir jetzt noch mehr Raum geschaffen", erklärt Michaela Muster.

Vor den stilvoll eingerichteten Wohnräumen breitet sich die idyllische Landschaft aus, in die sich der Naturbadeteich nahtlos einbettet. Erweitert wurde auch der Kulinarik-Bereich: das neue Weingarten-Restaurant steht den Hotelgästen zur Verfügung, macht aber mit seiner Terrasse und Lounge auch bei Feiern oder romantischen Abendessen Lust auf laue Sommerabende.

FACETTENREICHE KULINARIK

Bespielt werden sowohl Wirtshaus und Café, als auch das Weingarten-Restaurant von der zentral liegenden, nagelneuen, hochmodernen Küche. Dort hängt sich Heinz Futschek seit vielen Jahren die Chef-Schürze um. Und wie überall im Ratscher Landhaus wird auch in der Küche besonderer Wert auf Qualität gelegt. „Aus ehrlicher, regionaler Produktion bekommen wir von ausgesuchten Lieferanten die frischesten und besten Lebensmittel, die wir mit viel Liebe zubereiten. Und das wissen unsere Gäste zu schätzen", verrät der Küchenchef. „Wir sind nicht nur für unsere bodenständige Küche bekannt, sondern zeigen auch immer wieder, wie man internationale Spezialitäten mit unseren regionalen Zutaten neu interpretieren kann. So finden auch Gäste mit Unverträglichkeiten und besonderen Wünschen verschiedenste Köstlichkeiten auf der Karte."

www.ratscher-landhaus.at

GEGRILLTES ZITRONENHUHN

MIT GRILLGEMÜSE UND CHIMICHURRI

Küchenchef Heinz Futschek kennen wir schon von unserem letzten Besuch 2013 und wieder überzeugt er uns mit einem raffinierten Rezept. Das gegrillte Zitronenhuhn ist ganz einfach umzusetzen, das Besondere liegt hier im Detail. Bei den sommerlich-mediterranen Aromen zum Beispiel oder dem intensiv-würzigen Chimichurri.

Heinz Futschek hat mit der Vorbereitung für das Zitronenhuhn, das er für uns zubereitet, bereits am Vorabend begonnen. Da hat er das Steirerhuhn zerteilt und mariniert. „Wem das ganze Huhn zuviel ist, kann natürlich auch zu Keulen und Flügerl greifen. Diese Stücke sind durch den höheren Fettanteil geschmacklich intensiver und bleiben auch beim Grillen besonders saftig“, rät er. Da das Henderl mit seinem zarten Fleischgeschmack besonders gut mit mediterranen Gewürzen und Aromen harmoniert, hat der Küchenchef für dieses sommerliche Gericht Limette, Knoblauch, Koriander und Thymian ausgewählt. Dazu serviert er gegrilltes Gemüse und Chimichurri, eine köstliche Salsa mit frischen Kräutern, Limette und feiner Schärfe.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

1	Steirerhuhn ca. 1300 g

Marinade

2	Limetten Abrieb und Saft
1	Knoblauchzehe
1 TL	Thymian
2 EL	Sojasauce
2 g	Koriander geschrotet Salz nach Geschmack
Vakuum- oder Zippbeutel	

Grillgemüse

500 g	Gemüse der Saison z.B. Zucchini, Paprika Erbsenschoten, Spargel Olivenöl, Salz, Pfeffer

Chimichurri

1	Handvoll Petersilie
1	Limette (Saft)
2	Schalotten fein geschnitten
2	Knoblauchzehen
1/2 TL	Chili (frisch oder Pulver) nach Geschmack und Belieben
1 TL	Salz Olivenöl, Pfeffer, Oregano

ZUBEREITUNG

Das Steirerhuhn am Vorabend zerteilen und von den Knochen befreien. Die Zutaten für die Marinade mit einem Stabmixer zu einer Paste mixen. Zusammen mit den Hühnerteilen in den Beutel geben, gut durchschütteln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zwei Stunden vor der Zubereitung das marinierte Hendl aus dem Kühlschrank nehmen, bei direkter Hitze angrillen und bei indirekter Hitze 15-20 Minuten fertig garen.

Das Gemüse in Stücke schneiden, salzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und bissfest grillen.

Für das Chimichurri die Zutaten fein hacken und gut miteinander vermischen.

Beim Anrichten wird das gegrillte Zitronenhuhn mit Chimichurri als Topping verfeinert und mit Limettenspalten garniert. Als Beilage passt jede Art von Kartoffeln, aber auch das feine Aroma von Jasminreis harmoniert perfekt.

Wir wünschen guten Appetit!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie:

2 x 1 Genussgutschein für 2 Personen
„Das große Glück“
im Ratscher Landhaus
(4-Gang-Abendmenü im neuen Weingartenrestaurant)

GEWINNSPIELFRAGE:
Was wird am Grill zu einem sommerlich-leichtem Genuss

S . . . . . N

Senden Sie Ihre Antwort
per Post, E-Mail oder Fax an:
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52
E-Mail: gewinnspiel@h.lugitsch.at
Fax an: +43 3152 2424-10

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31.07.2021

DIGITALISIERUNG GEHT WEITER

Optimierung der Produktionsabläufe und Einsparung von Ressourcen mit dem Feed Plant Companion der Schweizer Bühler AG

In den letzten Jahren hat sich der Digitalisierungsprozess massiv beschleunigt und damit haben sich auch viele neue Möglichkeiten der Optimierung eröffnet, die vorher undenkbar waren. Nachdem sich die neue Anlagensteuerung WinCos der Schweizer Firma Bühler AG nach einem Jahr erfolgreich etabliert hat, ergeben sich jetzt mit dem Feed Plant Companion weitere umfassende Möglichkeiten zur Optimierung der Produktion. So wird es möglich, die komplexen Prozesse innerhalb unserer Produktionsanlagen digital abzubilden um sie dann in weiterer Folge vollautomatisch zu steuern.

ALLE PARAMETER IM BLICK

Erhöhte Anlageneffizienz, weiter optimierte Produktstabilität und mehr Nachhaltigkeit in der Produktion sind die Ziele, die mit Hilfe des Feed Plant Companion der Fa. Bühler erreicht werden sollen. Was dieses neue Modul kann, erklärt uns Produktionsleiter Roman Romhanyi: „Beispielsweise kann eine detaillierte Übersicht über die Dosiergenauigkeit aller verwendeten Rohmaterialien abgebildet werden. Dies hilft uns, Über- und Unterdosierungen zu vermeiden und eine optimale Qualität der Produkte zu jedem Zeitpunkt sicherzustellen.“ Durch den digitalen Überblick können die Potentiale der Produktionsanlage noch besser ausgeschöpft werden, was automatisch zu einem effizienteren Betrieb der Anlage führt.

NACHHALTIGE PRODUKTION

Der Energieverbrauch kann durch die besser überwachbaren Prozesse ebenso optimiert werden wie der Einsatz der verschiedenen Komponenten. Damit können langfristig Ressourcen vielfältig eingespart werden, vom Stromverbrauch über die Produktionsstunden bis zum Rohstoffeinsatz. „Bei der Produktion vieler Tausend Tonnen Futtermittel im Jahr können schon wenige Prozent der eingesetzten Rohstoffe oder effizienter gestalteten Prozesse große Auswirkungen auf die Umwelt haben“, betont der Produktionsleiter.

DREHARBEITEN FÜR BÜHLER VIDEO

Ende März durften wir ein Team der Filmfirma Touché Videoproduktion bei uns in der Futtermühle begrüßen, das uns zwei Tage lang durch die Produktion begleitet hat. Jeder Schritt von der Anlieferung der Rohstoffe über die Verarbeitung in den unterschiedlichen Produktionseinheiten der Futtermühle bis zur Produktionsüberwachung und Verladung hat das professionelle und perfekt vorbereitete Videoteam wurde einzeln beleuchtet. Dazu kamen die spannenden Drohnenaufnahmen, die auch uns selbst neue Perspektiven eröffnet haben.

Um die Prozesse in der Futtermühle und die Besonderheiten des Unternehmens weiter zu verdeutlichen, wurden Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. und Bereichsleiter Eduard Reicht für das Video interviewt.

Das Video wird derzeit finalisiert und in Kürze veröffentlicht.

EFFIZIENTE WASCHANLAGEN IN DER DLS EIERLOGISTIK

Wie in allen Unterehmen wird auch in der DLS Eierlogistik ständig darüber nachgedacht, wie die täglichen Aufgaben für alle Beteiligten einfacher und effizienter gestaltet werden können. Zwei neue Anlagen in der DLS sorgen für Rohstoffeinsparungen, Effizienz und noch mehr Hygiene.

NEUE HÖCKERWASCHANLAGE

Um die Hygienestandards in der DLS Eierlogistik in Nestelbach noch weiter zu optimieren, wurde Ende 2020 mit der Umstellung der Verpackung von Holzschliffhöckern auf Mehrweg-Kunststoffhöcker begonnen. Die Vorteile dieser Mehrweg-Transportverpackungen sind vielfältig: Jeder Kunststoffhöcker ist für mehrere Jahre im Einsatz, wodurch ein Großteil der Holzsschliffhöcker eingespart werden kann. Weiters sind die Kunststofflagen stabiler und sorgen dadurch beim Transport von größeren Mengen zu erhöhter Transportsicherheit. Damit leistet das Unternehmen einen zusätzlichen Beitrag zum sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln. Die hygienischen Kunststoffhöcker sorgen weiters für eine geringere Gefahr von Schädlingsbefall in den Betrieben, da sich in den Holzschliffhöckern auch gerne Mäuse und anderes Ungeziefer versteckt haben.

56 TONNEN PAPIER EINGESPART

Um auch die Reinigung der Kunststoffhöcker selbst durchführen zu können, wurde eine eigene Höckerwaschanlage zugekauft und nach Anpassungen an die speziellen Anforderungen in der DLS installiert. Diese Arbeiten wurden Anfang des Jahres von den Firmen e-Lugitsch und Rosenberger Installationen professionell durchgeführt.

Die Höckerwaschanlage Sanovo STW 6500 wäscht derzeit mit einer Stundenleistung von rund 6.500 Höckern – das entspricht etwa 5 Einheiten bzw. Lagen für 43.200 Eier. Und ein weiterer positiver Effekt für die Umwelt ist: durch die Kunststoffhöcker werden jährlich rund 56 Tonnen Papier eingespart.

Harald Pregartner, DLS Eierlogistik

Kontakt:
Josef Sonnleitner
8323 St. Marein bei Graz, Krumegg 32
E-Mail: sonnleitner@kwvs.at
www.kwvs.at

INDIVIDUELLE LÖSUNG ZUM REINIGEN

Eine gute Idee, viel Hirnschmalz und eine Menge Arbeitsstunden stecken in Josef Sonnleitners innovativer Kisten- und Palettenwaschanlage. Sie sieht einfach aus, ist genial konstruiert und inzwischen hat sich der „Daniel Düsentrieb" aus Krumegg seine Idee patentieren lassen.

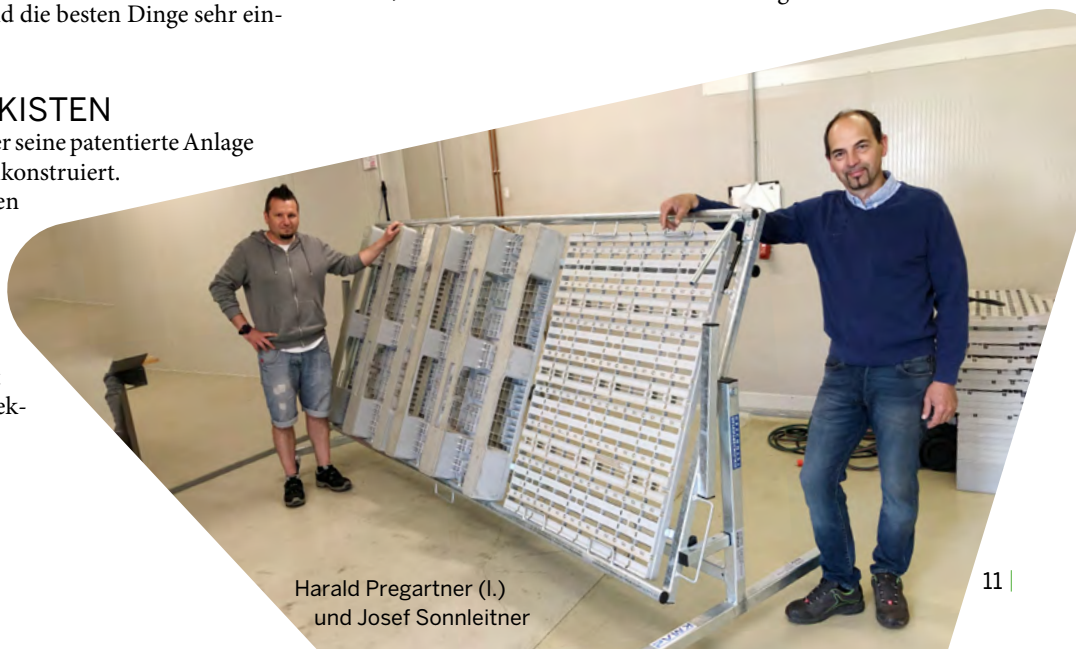
Wer regelmäßig Kisten waschen muss, kennt die Problematik gut. Hoher Wasserdruck lässt die Kisten wirbeln und wenig Druck macht sie nicht sauber. Also hat sich Josef Sonnleitner, in seinem Marillenhof in Krumegg etwas einfallen lassen. Mit der Ernte seiner 2.000 Marillenbäume in Krumegg und ebensovielen im Burgenland war das Waschen der Obstkisten natürlich schon immer ein großes Thema. Er hat nach einer Lösung gesucht und seine Konstruktion immer weiter verfeinert. „Es sieht sehr einfach aus, aber oft sind die besten Dinge sehr einfach", schmunzelt er.

PALETTEN STATT KISTEN

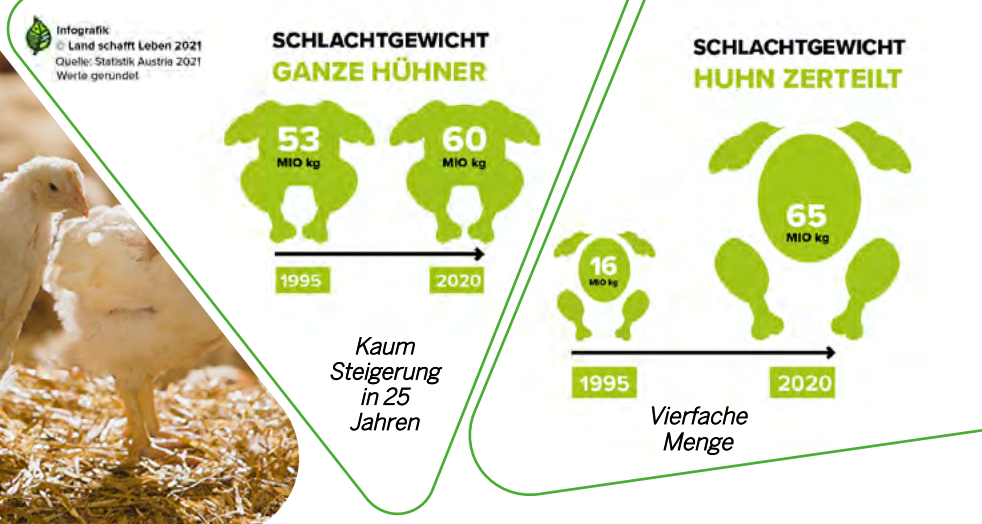
Für die DLS Eierlogistik hat er seine patentierte Anlage von Kisten auf Paletten umkonstruiert. „In jeder Anpassung stecken wieder einige Überlegungen, Arbeitsschritte und Stunden. Aber bevor eine Anlage nicht zu 100% meinen Vorstellungen entspricht, gebe ich sie nicht aus der Hand", sagt der Perfektionist aus dem Hügelland.

ZEIT UND WASSER SPAREN

Seit Mitte Mai ist die Waschmöglichkeit für Paletten und Zwischendeckel nun in Betrieb und sorgt auf sehr einfache Art für hygienisch saubere Paletten und Zwischendeckel. „In einem Arbeitsschritt können drei Paletten fixiert und von allen Seiten mit dem Hochdruckreiniger gereinigt werden. So können wir mit diesem System nicht nur Zeit sparen, wir senken auch den Wasserverbrauch", betont DLS-Betriebsleiter Harald Pregartner.



Harald Pregartner (l.) und Josef Sonnleitner



DAS HUHN - NUR EIN BRUSTFILET?

Die meisten Menschen lieben nur ausgewählte Teile des Huhns, allen voran: das Brustfilet. Doch besteht das Huhn auch aus vielen anderen schmackhaften Teilen. Warum wir diese nicht verschmähen sollten, erklärt der Verein Land schafft Leben.

Bisher ist es der Menschheit noch nicht gelungen, ein ganzes Huhn aus Brustfilet zu züchten – obwohl das beim Anblick vieler Hühnerfleisch-Produkte dem Wunsch vieler Konsumentinnen und Konsumenten entgegenkommen würde. Denn während der Hühnerbraten an Beliebtheit verliert, wandern Convenience-Produkte auf die Teller der Menschen, die vornehmlich aus Teilen der Hühnerbrust bestehen. Der Grund dafür lässt sich in den Inhaltsstoffen vermuten, gilt die Hühnerbrust schließlich als eiweißreich und fettarm. Daneben spielen auch ernährungspsychologische Gründe eine Rolle: Eine Hühnerbrust erinnert nicht mehr an ein lebendiges Tier, das in den Köpfen Bilder der Schlachtung hervorrufen könnte. Steril verpacktes und händisch zerkleinertes, von allen erkennbaren Auswirkungen der Produktionsschritte gereinigtes Fleisch, ist hier unverfänglicher. Doch bleibt eine Frage: Was passiert mit dem Rest des Huhns?

DIE VERWERTUNG DER „RESTE“

Ein Teil des Hühnerfleisches, das wir in Österreich produzieren, wird exportiert – darunter auch die verschmähten Teile des Huhns. Gleichzeitig importieren wir unsere „Lieblingsteile“ wie etwa Brustfilets aus anderen Ländern. Dabei ist das Huhn kein Einzelfall. Auch vom Schwein wird ein großer Teil exportiert: Während wir in Österreich vor allem das Karree, das Lungenbratenfilet oder den Schopfbraten schätzen und teils zusätzlich importieren, wandern Teile wie Ohren, Rüssel und Rückenspeck etwa nach China, Ungarn, Rumänien oder die Ukraine.

Dieser globale Handel ist mindestens aus zweierlei Hinsicht ein Problem: Erstens gelangen mit den importierten Teilen auch andere Werte auf die heimischen Teller. Denn in den meisten Ländern sind die Tierwohlstandards niedriger als in Österreich. Das anonyme importierte Brustfilet im Fertigprodukt ist somit auch in der Regel günstiger in der Herstellung. Dies führt zum zweiten Punkt: Heimische Produktionsbetriebe haben durch den Import das Nachsehen. Die importierte Ware drückt den Preis für das Brustfilet am heimischen Markt.

Land schafft Leben

„BEAK TO TAIL“ ALS LÖSUNG

Damit das ganze Huhn wieder beliebt wird, braucht es ein neues Bewusstsein in der Gesellschaft. Der Gastronomie kommt dabei eine Schlüsselrolle zu: Sie kann wieder damit beginnen, das ganze Huhn in Gerichten zu verarbeiten und so die Vielfalt der Hühnerküche als kulinarischen Vorteil entdecken. Für die Akzeptanz der Gäste braucht es oft nicht mehr als die Hintergrundgeschichte zum Gericht - und natürlich: Überzeugungsarbeit durch neue Geschmackserlebnisse. So entsteht ein neues Verständnis für die Lebensmittelproduktion und dafür, wie wir diese mit unserem Konsum mitbestimmen können. Mehr über das heimische Huhn, gibt es auf der Webseite des Vereins Land schafft Leben zu entdecken unter: **www.landschafftleben.at/huhn**

Lara, die Tochter von Herbert Lugitsch jun. und Eduard Reicht haben sich 2009 bei der Lugitsch-100-Jahr Feier kennengelernt. Wenn das kein gutes Omen ist!!

Inzwischen ist Edi nicht nur Teil der Familie Lugitsch, sondern als Bereichsleitung Futtermühlen Produktion, Technik und Logistik auch im Unternehmen unentbehrlich.

Das Paar hat drei süße Töchter und für die gemeinsame Zukunft wünschen wir alles erdenklich Gute!

Herzliche Glückwünsche zur Hochzeit!

BABYALARM!

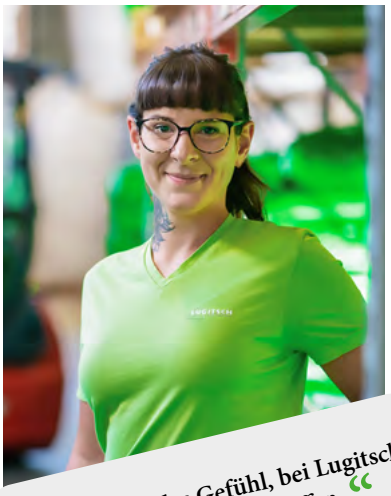
Herzlich Willkommen, Alexander!

Der Sohn von **Lukas und Sophia Groß** hat am 01.06.2021 um 0:03 Uhr mit 3580 g und 50 cm das Licht der Welt erblickt. Schon wenige Tage später konnte er beim Storchstellen auch gleich einmal ein paar echte Lugitscher kennenlernen.

Wir wünschen Alexander und seinen Eltern alles Gute!

„I BIN A LUGITSCHER“

Als ich hier bei Lugitsch angefangen habe zu arbeiten, haben mich besonders die Rohstoffe und deren Verarbeitung fasziniert. Hier in der Futtermühle durfte ich in den letzten Jahren einige Stationen durchmachen: von der Verladung und der Zwischenschicht, in der die Komponenten für die Mischer vorbereitet werden, über die Hygiene bis zur Rohstoffannahme. Jede einzelne Position davon war interessant und hat mir gezeigt, wie komplex die Herstellung von Futtermitteln ist.
Obwohl wir ein sehr großes Team sind, habe ich das Gefühl, das Lugitsch-Team ist meine zweite Familie. Anfang Juni durfte ich als Nachfolge von Toni Strallegger im Sackwarenlager die Leitung übernehmen. Hier freue ich mich besonders über den direkten Kontakt mit den Kunden und ihre vielfältigen Fragen und Anliegen. Ich mag die körperliche Arbeit, die frische Luft und vor allem macht es mir Spaß, hochwertige Produkte zu verkaufen.



„Ich habe das Gefühl, bei Lugitsch stehen mir alle Türen offen.“

Nina Binder
Lagerleitung

WOHLVERDIENTER RUHESTAND

In den letzten Monaten haben sich zwei langjährige Mitarbeiter der Futtermühle in den Ruhestand verabschiedet. Jedesmal bleiben die Kolleginnen und Kollegen mit einem lachenden und einem weinenden Auge zurück. Man freut sich darüber, dass sie sich jetzt gesund und munter Familie, Enkerln und Hobbys widmen können und bei den Kolleginnen und Kollegen tut sich eine Lücke auf.

MARKUS RAUCH

Markus Rauch, bei seinen Kollegen der „Turbo-Maxi", war 20 Jahre lang in der Produktion als Schichtführer und in der Zwischenschicht tätig und kannte wohl jeden Winkel der Futtermühle. Zukünftig werden wir ihn wohl öfter auf seinem neuen E-Bike begrüßen dürfen, auf dem er schon die ersten Touren geplant hat.

ANTON STRALLEGGER

Unser Toni ist auch vielen Kunden ein vertrautes Gesicht, war er doch viele Jahre Lagerleiter bei Lugitsch. Er kannte die einzelnen Futtersorten und Komponenten im Sackwarenlager natürlich perfekt und konnte dadurch jeden Kunden bestens beraten und so manchen Sonderwunsch erfüllen. Nach über 20 Jahren bei Lugitsch freut er sich jetzt auf Familie, Haus und Garten. Seine würdige Nachfolgerin im Detailverkauf ist Nina Binder, die wir auf der vorigen Seite vorgestellt haben.

TELEFONSEMINAR

Inzwischen können auch die Weiterbildungsmaßnahmen im Unternehmen teilweise von virtuell auf normal umgestellt werden. So fand im April fand im Gemeindesaal in Gniebing ein Telefonseminar statt, das von der „Kommunikations-Architektin" Michaela Schmelzer sehr professionell durchgeführt wurde. Aufgrund der hohen Teilnehmerzahl wurde das Seminar richtlinienkonform auf zwei Tage aufgeteilt. Unsere MitarbeiterInnen aus verschiedenen Bereichen (Bestellannahme, Außendienst/Innendienst, sowie Fuhrpark/Dispo) haben nicht nur gelernt, wie man aktiv zuhört, sondern auch, wie man sich telefonisch so verständigen kann, dass das Gesagte beim Gegenüber richtig ankommt. Auch das Thema „Kommunikation" im Allgemeinen kam nicht zu kurz. Ein herzliches Danke an Frau Schmelzer für das interessante Seminar und an die MitarbeiterInnen für die aufmerksame Teilnahme.

FÖRDERUNG BETRIEBSEIGENER SILO-ENTLADESCHLÄUCHE

Seit einiger Zeit fördern wir unsere Partnerbetriebe bei der Anschaffung betriebseigener Siloschläuche. Durch den zentralen Ankauf könnnen wir bei betriebseigenen Siloschläuchen einen Rabatt von 40% auf den Listenverkaufspreis gewähren. Zusätzlich werden Vormontage und Lieferung von uns übernommen.Wir möchten Sie damit unterstützen, die Hygienemaßnahmen zu optimieren und somit die Biosicherheit auf ihrem Gelände mit betriebseigenen Schläuchen für die Futterentladung weiter abzusichern.

Die Förder-Aktion zur Anschaffung betriebseigener Siloschläuche wurde mit dem Veterinärarzt Dr. Josef Ziegerhofer geplant. Bitte informieren Sie sich bei Ihrem Betreuer.

GEWINN EINEN WEBER-GRILL

JETZT MITMACHEN!

Noch bis 31. Juli läuft unser **Steirerhuhn Sommer-Gewinnspiel**. Bei Ihrem nächsten Einkauf im Geflügel-Frisch-Markt können Sie eine Teilnahmekarte ausfüllen und mit etwas Glück einen Weber Mastertouch oder eines von 10 Steirerhuhn-Grillsets gewinnen. Die Gewinner werden Anfang August ausgelost und veröffentlicht. Wir sind schon gespannt, wer in diesem Jahr den Weber Griller bei seiner nächsten Gartenparty einzuweihen kann!

Machen Sie mit! Wir wünschen viel Glück.

REGIONALES SUPERFOOD

Chiasamen, Gojibeere oder Quinoa werden als Superfood bezeichnet und haben, bis sie bei uns ankommen, eine weite Reise hinter sich. Viele unserer heimischen Samen, Obst- und Getreidesorten sind mindestens ebenso reich an Nährstoffen und das Schöne ist: wir wissen, wo sie herkommen und wer sie produziert. Heimischer Leinsamen bietet statt Chia viele essentielle Fettsäuren und Mineralstoffe, als Ersatz für Goji können Sie zu schwarzen Ribiseln oder Aronia greifen und die österreichische Hirse ist reich an Kieselsäure für die Haut und ersetzt Quinoa. **Weizenkeime sind neu bei uns im Regal** und in der Reihe der heimischen Vitalstoffbomben speziell hervorzuheben. Wie alle Keime sind sie reich an Eiweiß und gesunden Fetten, den wichtigen Vitaminen B und E, Eisen und Magnesium. Aber die Besonderheit an den Weizenkeimen ist der hohe Gehalt an Spermidin. Dieser Mikronährstoff unterstützt die Zellerneuerung und -reinigung und ist somit ein wahrer Jungbrunnen. Eine Studie der Universität Graz weist darauf hin, dass der regelmäßige Verzehr von spermidinreichen Weizenkeimen den Alterungsprozess verlangsamen kann. Tipp: Weizenkeime passen gut zu Müsli, und Salaten aber auch zu herzhaften Woks oder Eintöpfen.

ROUTE 66 - STRASSE DER LEBENSLUST

Nicht der Highway durch die USA ist gemeint, es gibt jetzt eine Route 66, die durch das steirische Vulkanland führt. Anders als beim amerikanischen Original sind hier die Attraktionen nur wenige Autominuten von einander entfernt. Diese neue **„Straße der Lebenslust“** bietet landschaftliche, kulinarische und handwerkliche Besonderheiten mit Erlebnismanufakturen und authentischen Familienbetrieben, erlesenen Gasthäusern und traditionellen Buschenschenken. Der Feldbacher Bürgermeister, Initiator und Vulkanland-Obmann Bgm. Josef Ober freut sich über diese einzigartige Vielfalt, die zukünftig als Route 66 auch überregional bekannt gemacht wird.

HENRIETTE MALWETTBEWERB

Zu Osten gab es beim Henriette-Malwettbewerb heuer wieder einen Thermen-Eintritt für die ganze Familie in der Therme Loipersdorf und Genussgutscheine für den Geflügel-Frisch-Markt zu gewinnen. Unsere Junghenne Henriette hat sich sehr über die fast 100 schönen Zeichnungen gefreut. Nachdem jetzt auch die Thermen wieder öffnen konnten hoffen wir, dass der junge Gewinner mit seiner Familie schon einen schönen Tag in Loipersdorf genießen konnte.

VON UND MIT DER NATUR

KARIN MEIXNER - LANDWIRTIN AUS LEIDENSCHAFT

Mitten im Vulkanland, zwischen Hügeln und Wäldern weiden die rund 100 Schafe von Karin Meixner auf steilen, saftig grünen Wiesen. Auf dem Hof spielen die beiden Söhne zwischen Blumen, Traktor und Ställen und vor dem Haus steht der hübsche Verkaufswagen aus Holz, der auf den wöchentlichen Einsatz am Bauernmarkt wartet.

„Meine Leidenschaft gilt den Schafen in extensiver Weidehaltung, deren zartes Fleisch ich ab Hof und am Riegersburger Bauernmarkt anbiete. Auf meinen Feldern gedeiht naturbelassener Dinkel, den ich zu Gebäck und Backmischungen veredle." So kann man die Philosophie von Karin Meixner kurz und knapp zusammenfassen. Geprägt wurde der Sinn für Natur und naturnahe Ernährung in der LFS Hatzendorf und besonders in der HLA für Landwirtschaft und Ernährung der Grazer Schulschwestern. Umwelt- und Wirtschaftsverträglichkeit in der Landwirtschaft und das Bewusstsein für ein gesundes Ernährungsverhalten waren Schwerpunkte ihrer Ausbildung. Nach der Schule war der Einstieg in die Landwirtschaft noch kein Thema, sondern ein interessanter Job im Bereich Ernährung war bis zur Karenz ihr berufliches Tätigkeitsfeld.

NATURNAH WIRTSCHAFTEN

Erst nach der Karenz der beiden Söhne wurde gemeinsam mit ihrem Mann überlegt, wie man die beiden elterlichen Höfe zukünftig sinnvoll bewirtschaften kann. „Langsam haben sich die Ideen entwickelt", lächelt Karin. „Um unsere steilen Wiesen und Ungunstlagen bearbeiten und daraus Wertschöpfung ziehen zu können, sind uns die Schafe eingefallen. Und nachdem sich das gut etabliert hat, haben wir inzwischen rund 100 dieser wunderbaren Tiere." Die Schafe sind auf verschiedenen Wiesen fast das ganze Jahr über im Freien. Die Meixners arbeiten konventionell, aber naturnah. Diversifizierung ist Karin sehr wichtig um einerseits die Vielfalt zu bewahren, einen Beitrag zur Erhaltung der Landschaft und der Ackerböden zu leisten und andererseits, um wirtschaftlich mehrere Standbeine zu haben.

Kontakt:
Karin Meixner
8334 Riegersburg, Oberkornbach 2

So wurden auch die Äcker von Mais teilweise auf ursprüngliche Getreidesorten wie Dinkel und Waldstaudenkorn umgestellt. Auf anderen Äckern setzen die Meixners auf Gemengenanbau.

SELBSTVERMARKTUNG

Mit einer kleinstrukturierten Landwirtschaft ist es nicht immer einfach. Um davon leben zu können, bedarf es großen persönlichen Einsatzes, Leidenschaft und guter Ideen. Aus Waldstaudenkorn, einer alten Roggenart, die weder Dünger noch Pflanzenschutz benötigt, sowie Dinkel bäckt Karin Meixner ihr rundum begehrtes Brot. Rund 80 Laibe werden einmal in der Woche in den Ofen geschoben – vom würzigen Bauernbrot und Körndelbrot bis zum hellen Dinkeltoast. Dazu Wurzelbrote, Weckerl und verschiedene süße Germspeisen, wie man in der Oststeiermark sagt. Seit drei Jahren steht sie freitags dann mit ihrem Brot und Getreide in Riegersburg am Bauernmarkt. Mit im Sortiment sind auch Milchprodukte und eine Vielfalt von Produkten aus befreundeten Betrieben. Einmal im Monat gibt es dazu auch ihr frisches Lammfleisch. Hier lohnt es sich vorzubestellen, denn das Lammfleisch ist heiß begehrt. Zusätzlich werden ihre Produkte in verschiedenen Bauernläden in der Region angeboten. Einer der wenigen positiven Aspekte des vergangenen Jahres ist die steigende Wertschätzung für die Landwirtschaft. „Konsumenten legen jetzt wieder mehr Wert auf hochwertige Lebensmittel und kaufen gerne direkt beim Bauern. Das merken wir auch auf dem Bauernmarkt", betont Karin.

PERSPEKTIVEN

Die Entscheidung für die Landwirtschaft, die Schafe und die Selbstvermarktung ist zwar sehr arbeitsreich, aber für die Familie auf jeden Fall ein Schritt in die richtige Richtung. Die Söhne brauchen ebenfalls viel Energie und oft kommt der Schlaf ein bisschen zu kurz. Es ist aber erkennbar, dass das Konzept aufgeht. Die vielfältige Arbeit macht allen Freude und daher wird man diesen Weg weiter gehen. „Wir möchten die Vielfalt auf den Äckern noch steigern und auch meine Verarbeitungsräume sollen ausgebaut werden", blickt Karin in die Zukunft.

Wir wünschen Karin Meixner weiterhin viel Freude und Erfolg und sagen „Danke" für die Einblicke in diese zukunftsfähige Art der Landwirtschaft.

KETOSEN

BERUFSKRANKHEIT ODER MANGELNDES FÜTTERUNGSMANAGEMENT?

Die sogenannte Ketose (lat. Acetonämie) ist eine Stoffwechselerkrankung der Kuh und führt auf vielen Betrieben zu erheblichen ökonomischen Schäden. Vor allem durch den starken Milchleistungsanstieg in den vergangenen Jahren gewann die Ketose leider immer mehr an Bedeutung. Mittlerweile wird diese Stoffwechselerkrankung sogar als „Berufskrankheit" der Milchkuh betitelt.

WESHALB ERKRANKEN TIERE ?

Die Ursache liegt an einem starken Energiedefizit. Ketosen treten daher meist nur in den ersten 60 Laktationstagen auf. Wir sprechen von einem Energiedefizit, wenn die Kuh durch ihre Milchproduktion täglich mehr Energie abgibt, als sie über Grund- und Kraftfutter zu sich nimmt. Um dieses Defizit auszugeichen, wird Körperfett eingeschmolzen. Beim Abbau des Körperfetts entstehen freie Fettsäuren, welche in der Leber zu sogenannten Ketonkörpern (Acetat und β-Hydroxybutyrat) umgewandelt werden. Werden zu viele Ketonkörper gebildet, sprechen wir von einer Ketose. Grassilagen mit erhöhten Buttersäurewerten erhöhen zusätzlich das Ketoserisiko, da durch den Abbau von Buttersäure im Körper der Kuh ebenfalls Ketonkörper gebildet werden.

FOLGEN VON KETOSEN

Die Auswirkungen der Ketosen sind vielfältig und hängen direkt mit dem Grad der Erkrankung zusammen. Grundsätzlich wird zwischen klinischen und subklinischen Ketosen unterschieden. Klinische Ketosen sind hoch akut und müssen sofort mit dem Tierarzt behandelt werden, da sich der Schaden bis zum Abgang des Tieres belaufen kann. Viel häufiger jedoch sind die schleichenden (subklinischen) Ketosen. Diese sind nicht sofort erkennbar, führen jedoch zu erheblichen Kosten. Fruchtbarkeitsstörungen (Zysten), reduzierte Milchleistung sowie Klauenprobleme sind nur einige Folgeerkrankungen, die durch eine subklinische Ketose hervorgerufen werden.

DIAGNOSE

Über die Auswertung der LKV Daten, können mögliche Ketosen herausgefiltert werden. Hier ist vor allem der Fett/Eiweiß Quotient maßgebend. Ein FEQ über 1,5 deutet grundsätzlich auf den Beginn einer Ketose. Viel genauer ist jedoch die Messung des BHB-Werts (Betahydroxybutyrat) über das Blut.

VORBEUGEN

Das Ketoserisiko kann durch ein gutes Fütterungsmanagement extrem dezimiert werden. Deshalb sind Ketosen keine Berufskrankheit, sondern Folge eines nicht optimalen Managements. Hierbei spielen die Trockensteherfütterung sowie die Energieversorgung in den ersten 100 Laktiationstagen eine wesentliche Rolle.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater erarbeitet mit Ihnen gerne ein individuelles Betriebskonzept, um das Ketoserisiko auf Ihren Betrieb zu reduzieren.

Jonas Schiffer

FLOHMARKT

Völker Lagenprinter Smart Fellow für 30 Eier
Tel. +43 676 889 22230

Hackgutheizung Binder RRK 120 – 170
komplett mit Raumaustragung und Steuerung
Tel. +43 664 2606229

Steirerkücken
Bio auf Bestellung für die biologische Mast
Info und Verkauf: Walter Iber Tel. +43 676 88922230

Fienhage Einstreulegenest
für ca. 1300 Legehennen Tel. +43 664 1967578

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

Big Dutchman Aufzucht Fütterungsanlage
für 14.000 konventionelle Elterntiere
Tel. +43 676 5339499

Stahlsilo mit 12 m³ inkl. Füllflansch
Tel. +43 664 2606229

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

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

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler
Tel. +43 676 88922230

Stapler Toyota 8FD25F
2.500kg Tragkraft, Triplex-Freihub 1550mm,
Hubhöhe 4650mm, Bauhöhe 2,13m, 3.+4. Ventil inkl. Seitenschieber, Kabine mit Heizung, Tel. +43 664 3021876

Fienhage Einstreulegenest
für ca. 3000 Legehennen, Kettenfütterung ca. 150m
inkl. 2 Antriebe und 100 Stk. Holzlattenroste für Kotkasten
Nähe Dobl, Tel. +43 650 3094319

Heizöltank zu verschenken
2 x 2.000 l Polyestertank, Tel. +43 676 88922229

FREIE STELLEN

WIR VERSTÄRKEN DAS LUGITSCH-TEAM!

Fachberater für Futtermittel (m/w/d)
für die Gebiete Ost-/Süd-/Südweststeiermark und östliches Kärnten mit abgeschlossener Ausbildung (landwirtsch./kfm.), Fachwissen bzw. Interesse am Rind- und Geflügelsektor sowie Verhandlungsgeschick und Freude an der Beratung unserer landwirtschaftlichen Partner

Mitarbeiter im Kundenservice Geflügelhof (m/w/d) 25-40 h/Woche
für telefonische Bestellannahme, Kundenverrechnung, Unterstützung der kaufm. Leitung und allg. Bürotätigkeiten. Dazu erwarten wir uns sehr gute Deutsch- und MS-Office-Kenntnisse

Schichtführer für die Futtermühle (m/w/d) im 3-Schicht-System
für die korrekte und rechtzeitige Herstellung der bestellten Futtermittel mit guten EDV-Kenntnissen, Eigenverantwortlichkeit und Teamfähigkeit

Betriebselektriker für die Futtermühle (m/w/d) im Wechseldienst
mit Ausbildung und Erfahrung für selbständige Überprüfungen und Wartungsarbeiten sowie Qualitätskontrolle und Optimierung der Maschinen.

Bewerben Sie sich jetzt! Mehr auf www.h.lugitsch.at/news/karriere

SCHON AUSPROBIERT?

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