LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 1/2020 • laufende Nummer 107

STEIRERHUHN ZU GAST IN **HOTEL & THERME NOVA**

Genuss in der Lipizzanerheimat

AUF EIN WORT

Land schafft Leben Gründer Hannes Royer zum Thema „Mehr Profit durch Österreich am Teller“

BRAND IM HÜHNERSTALL

Geflügelbauer Karl Brandl im Gespräch

www.h.lugitsch.at

UNSERE PRODUKTE SIND CHAMPION!

Ständige Innovationen und moderne Produktinterpretationen haben unseren Steirerhuhn Produktspezialitäten schon zu 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.

- Steirerhahn Henry Bio-Bratwurst **2016**
- Steirerhuhn-Spieß **2014**
- Steirerhuhn-Hühnerleberpastete **2013**
- Steirerhuhn-Hühnerleberknödel **2010**

Info und Verkauf:
Daniel Hillinger, Tel.: 0676 889 222 08, hillinger@h.lugitsch.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| FIT UND MUNTER IN DIE AKTIVE JAHRESZEIT 4
Steirerhuhn zu Gast in Hotel & Therme NOVA in der Lipizzanerheimat

| AUF EIN WORT 9
Land schafft Leben Gründer Hannes Royer

| „OLLE MITANAUND!“ 12
Gemeinsam meistern wir die Corona-Krise

| LUGITSCH MITARBEITER UNERMÜDLICH ON TOUR! 14
Mehr Wissen schafft optimalen Service für unsere Kunden

| HOFREPORT BRANDL 16
Brand im Stall – viele Hände halfen in der Not!

| AB AUF DIE WEIDE! 18
Rechtzeitig mit dem Beginn starten

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Frühling in der Südoststeiermark hat längst Einzug genommen. Und doch stehen wir momentan vor einer der größten Herausforderungen unserer Zeit, sowohl wirtschaftlich als auch privat. Das Corona-Virus erfordert von uns allen ein starkes Umdenken! Die österreichische Landwirtschaft stand bis vor kurzem noch häufig im Fokus der Medien und kämpfte an vielen Fronten gegen ein negatives Image, trotz höchster Standards und aller Tierwohl Bemühungen. Nun zeigt es sich aber einmal mehr, wie wichtig unsere regionale Lebensmittelproduktion und Versorgung ist, die unsere Landwirte zu jeder Zeit allerorts gewährleisten.

Wir sollten uns daher auch in Zukunft immer vor Augen führen, wie viel Wirtschaftspotential die Produkte der Landwirtschaft den Regionen bringen, wie viele Arbeitsplätze in den weiterverarbeitenden Produktionsbetrieben, wie auch wir es sind, dadurch geschaffen werden und wie gesegnet wir sind, dass wir frische Produkte ab Hof, ab Produktion erwerben können mit dem Wissen „wo´s herkommt“! Und das alles sichern unsere regionalen Landwirte und Verarbeiter – auch in Krisenzeiten!!

Dank der Umsichtigkeit unseres Qualitätsmanagements, des grossen Einsatzes unserer Mitarbeiter und der tollen Zusammenarbeit mit unseren Bauern sind wir auch weiterhin in der Lage, die landwirtschaftlichen Betriebe mit Futtermittel und unsere Kunden mit Frischgeflügel und Eiern zu versorgen.

Unser Leitspruch „Olle mitanaund“ hat uns in dieser schwierigen Zeit, trotz der Vorgabe von 1 Meter Abstand, in unserer Arbeit richtig zusammengeschweißt! Dafür danken wir unseren Mitarbeitern und Landwirten aufrichtig, die uns auch in dieser schwierigen Zeit immer eine Stütze sind!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein gesegnetes Osterfest und dass bald wieder Normalität in unser aller Leben Einzug nimmt. Bleiben Sie gesund!

Herbert Lugitsch jun. & Dieter Lugitsch

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

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: WAS Werbeagentur Schlögl, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Biofach, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

HOTEL & THERME
NOVA KÖFLACH
An der Quelle 1
8580 Köflach, Austria
T: +43 3144 70 100
E: info@novakoeflach.at
www. novakoeflach.at

FIT UND MUNTER IN DIE AKTIVE JAHRESZEIT

STEIRERHUHN ZU GAST IN HOTEL & THERME NOVA IN DER LIPIZZANERHEIMAT

Nur 35 km von der Landeshauptstadt Graz entfernt, dort wo die Lipizzaner das Licht der Welt erblicken, wurde im Jahr 2004 Hotel & Therme NOVA eröffnet und hat sich in den nunmehr 16 Jahren immer mehr hin zu einem Ort für Gesundheit und Wohlbefinden entwickelt.

EINTAUCHEN IN DIE NOVA GESUNDHEITS- UND WOHLFÜHLWELT

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der Lipizzanerheimat genießen Kur- und GVA Gäste einen dreiwöchigen Gesundheitsaufenthalt über ihren Versicherungsträger mit Schwerpunkt auf den Stütz- und Bewegungsapparat. Aber auch Privatgäste stellen das Thema Gesundheit in den Vordergrund und ziehen einen Privatkuraufenthalt dem klassischen Wellnessen vor. Perfekt aufgehoben ist man in Hotel & Therme NOVA ebenfalls für ein kurzes Durchatmen, sich fallen lassen und Energie tanken für den Alltag.

ABWECHSLUNG MACHT DAS LEBEN SÜSS

Ganz schön vielseitig ist so ein NOVA Aufenthalt - Aktivität gepaart mit Wohlfühlen angefangen von Physiotherapien, Nordic Walking Einheiten durch die Heimat der weißen Pferde über Moor- und Heublumenpackungen bis hin zu Heilmassagen. Das Eintauchen in die wohlig warme Heil- und Thermalwasserquelle im hoteleigenen Spa-Bereich darf dabei auch nicht fehlen. Durch den Schwerpunkt der Lifestyle-Modifikation weiß so mancher Stammgast zu berichten, dass man vieles von dem Erlernten mit nach Hause nimmt und so lange Zeit den Alltag wieder mit Leichtigkeit meistert.

Viele Gäste gönnen sich in der Lipizzanerheimat aber auch nur einmal einen Tag Auszeit in der Therme NOVA, die mit einer Standseilbahn – dem NOVA Thermenexpress – mit dem Hotel verbunden ist. Eintauchen in das Heil- und Thermalwasser oder in die Welt des Saunierens in der Almensaunalandschaft unter freiem Himmel. Beim atemberaubenden Panoramablick und einer Vielzahl an Möglichkeiten findet jeder seine Lieblingssauna, um abzuschalten, seine Muskeln zu lockern und gleichzeitig sein Immunsystem zu stärken. Von prickelnd aktivierenden bis hin zu entspannenden Klangschalenaufgüssen wird hier das Schwitzen zum Erlebnis und ein ganz persönliches Frühjahrs-Gesundheitsprogramm.

ESSEN IST BALSAM FÜR DIE SEELE

So viel Aktivität macht hungrig und lässt beim Betreten des lichtdurchfluteten Panoramarestaurants Freude aufkommen. Die NOVA Gäste erwartet – ganz egal ob morgens, mittags oder abends – ein köstliches Buffet, das stets mit viel Liebe und Sorgfalt vom Küchenteam aus regionalen Produkten zubereitet wird – oft spielt hier auch das Steirerhuhn die Hauptrolle. Auch im Thermenbereich kommt regionaler Gaumengenuss nicht zu kurz. In der NOVA Genießerei und im NOVA - Das Cafè werden die Gäste ebenfalls stets mit frischen und regionalen Köstlichkeiten verwöhnt.

Losgelöst vom Alltagstrott schwebt man nach einer Wohlfühlmassage im Institut der Therme NOVA wieder mit Leichtigkeit in den Alltag. So manches Wehwehchen löst sich in Luft auf durch die magischen Hände geschulter HeilmasseurInnen.Von Check In bis Check Out sieht man den Gästen das sich-rundum-Wohlfühlen an. Lassen auch Sie sich verwöhnen im Hotel & Therme NOVA und gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag. Das NOVA Team freut sich auf Sie!

GEROLLTE HENDLBRUST AUF SCHILCHERSCHAUM

MIT KARTOFFELN, FRÜHLINGSGEMÜSE UND ERBSENPÜREE

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.4.2020

Was darf in keiner Frühlingsküche fehlen?

S . . . . . N

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52 oder per
Email an: gewinnspiel@h.lugitsch.at oder per
Fax an: 03152 2424-10.

Die Hühnerbrust zuputzen, -schneiden und würzen. Anschließend mit Folie umwickeln, eine Rolle formen und diese zusätzlich nochmals mit Alufolie einwickeln (stabilisieren). Auf Dampf im Rohr bei 90°C/Kerntemperatur 65°C ca 40 - 50 min. garen. Die Rolle kurz abschrecken und trocken tupfen. Dann in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter kurz anbraten, bis die Haut knusprig ist.

Für den Schilcherschaum Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. In Butter glasig anschwitzen und mit Schilcher ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren lassen und danach mit Hühnerfond aufgießen. Leicht köcheln lassen und abschmecken. Bei Wunsch mit Schlagobers verfeinern und mit Maizena abbinden.

Die Erbsen in einem Topf mit 2 EL Butter und der Gemüsebrühe gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Anschließend alles mit einem Mixstab fein pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zum Anrichten in einen Spritzsack füllen.

Die Kartoffeln rund ausstechen, in Salzwasser bissfest kochen und anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter anbraten. Gemüse nach Saison oder Verfügbarkeit vorbereiten, zuputzen und blanchieren. Mit Butter, Salz und Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Alles fein auf einem Teller anrichten und genießen.
Guten Appetit.

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN:

160 g Hühnerbrust mit Haut
20 g Butter
60 g Kartoffeln
60 g versch. Frühlingsgemüse
Ras el Hanout Gewürzmischung
Rosmarin, Thymian, Kümmel gemahlen
Salz, Pfeffer
Oliven / Erdnussöl

Für das Erbsenpüree
300 g Erbsen, TK
2 EL Butter
50 ml Brühe
1 Prise Muskat, gerieben
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer

Für den Schilcherschaum
20 g Zwiebel
125 ml Schilcher
15 g Butter
150 ml Hühnerfond
10 g Knoblauch
Thymian, Kümmel, Muskatnuss
Maizena

Steirerhuhn®
Das Original

EHRUNG WEM EHRE GEBÜHRT

Ein viertel Jahrhundert in ein und demselben Unternehmen tätig zu sein ist heute keine Selbstverständlichkeit mehr. Für unseren Peter Szabo allerdings ist seine Arbeit im Geflügelhof und als Grillmeister nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung. Als Mitarbeiter ist er in all den Jahren zu einem unverzichtbaren Mitglied in der Produktion geworden und mit seiner Umsichtigkeit und seinem Fleiß unterstützt er seine Kollegen wo er nur kann. Er ist auch seit vielen Jahren einer unserer besten Grillmeister und seine knusprigen, g´schmackigen Henderln sind beliebt bei Kunden und Mitarbeitern. Diese Leistung wurde nun seitens der WKO mit einer Urkunde honoriert und auch Dieter Lugitsch ließ es sich nicht nehmen, Peter mit einem Präsent persönlich seinen Dank auszusprechen.
Eine, die seit den Anfängen dabei und quasi zu den Lugitsch-Urgesteinen zählt, ist unsere liebe Resi Heidinger. Seit 1971 war sie bis zu ihrer Pensionierung in der Eiersortierung und später in der Geflügelproduktion tätig. Doch wer glaubt, dass sie sich danach zur Ruhe gesetzt hat, der irrt. Die 1935 geborene Pauracherin lebt nach dem Motto „wer rastet der rostet“. Und so blieb sie uns auch im (Un)Ruhestand treu, radelte bei jedem Wetter mehrmals die Woche zum Geflügelhof und sorgte dafür, dass die Büroräume blitzeblank blieben. Nun hat sie sich schweren Herzens endgültig aus dem Arbeitsleben verabschiedet, um mehr Zeit für ihren Hof zu Hause zu haben. Auch ihr dankte Dieter Lugitsch persönlich für ihren Einsatz und ihr Engagement bei einem Überraschungsbesuch zu Hause.

STEIRERHUHN UNTERSTÜTZT ERFOLGREICHES
BENEFIZ-FUSSBALL-LEGENDEN-TURNIER IN GRAZ

Es ist schlichtweg sensationell, was die beiden Projektpromotoren und Lionsfreunde Mag. Andreas Cretnik und Dr. Oliver Wieser vom Lions Club Graz da auf die Beine gestellt haben. Die Tourbusse von FC Bayern München und Eintracht Frankfurt vor der Halle und die Halle des Grazer Sportparks war mit 3000 Besuchern restlos ausverkauft. 8 Mannschaften spielten in 2 Gruppen um den Sieg. Begeisterte Zuschauer und attraktive Mannschaften, die sich mit großer Begeisterung einbrachten, machten diesen Tag zu einem unvergesslichen Highlight. Und damit den Gästen beim Jubeln und den Spielern am Feld nicht die Kraft ausging, gab es original „steirisches Doping“ in Form von knusprig gebackenen Steirerhuhn-Teilen!

Mit dem Reinerlös der Veranstaltung wurde ein nagelneuer Mannschaftstransporter für Special Olympics Steiermark (Renault Trafic im Wert von über 50.000 €) angekauft und vor Ort dem Präsidenten von Special Olympics Österreich, dem Ex-Bürgermeister von Schladming Jürgen Winter feierlich übergeben. Es freut uns, dass auch wir mit unserem Steirerhuhn unterstützend zum Erfolg dieser Veranstaltung beitragen konnten und gratulieren den Organisatoren recht herzlich!

MEHR PROFIT DURCH ÖSTERREICH AM TELLER

LAND SCHAFFT LEBEN LEBENSMITTEL-DIALOG 2020

Voraussichtlich am 22. Oktober 2020 findet der Lebensmittel-Dialog Österreich in Kitzbühel statt. Organisiert vom Schladminger Verein Land schafft Leben steht die ganztägige Veranstaltung unter dem Motto „Mehr Profit durch Österreich am Teller“. Expertinnen und Experten aus den Bereichen Landwirtschaft und Tourismus geben spannende Einblicke und inspirierende Anstöße wie ein partnerschaftliches Miteinander aussehen kann und warum die Zusammenarbeit nicht nur sinnvoll, sondern unumgänglich ist. Ein vielseitiges Programm und innovative Best-Practice Beispiele zeigen, welch großes Synergiepotenzial zwischen Tourismus und Landwirtschaft besteht und regen zu einem gewinnbringenden Dialog an.

Hannes Royer, Obmann von Land schafft Leben: „Gerade durch die Corona-Krise sind die Themen Versorgungssicherheit und Lebensmittel noch stärker in unseren Köpfen. Jede Krise birgt aber auch eine Chance, sich neu zu erfinden und mit zukunftsfähigen Konzepten wieder neu los zu starten. Der Lebensmittel-Dialog Österreich soll in diesem Zusammenhang als Plattform für Austausch dienen und österreichische Lebensmittel in den Fokus stellen. Unser Ziel ist es, eine gewinnbringende Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft zu fördern und allen Beteiligten ein Forum für neue Ideen und anregendes Networking zu bieten.“

Mehr Infos sind unter www.lebensmitteldialog.at abzurufen.

BÄCKER, FLEISCHER UND KONDITOREN APPELLIEREN: KAUFT REGIONAL

DAMIT AUCH NACH DER CORONAKRISE NOCH GESCHÄFTE IM ORT VORHANDEN SIND

Bäcker, Fleischer und Konditoren haben zwar weiterhin offen, kämpfen aber teilweise mit erheblichen Umsatzeinbußen - etwa durch das Ausbleiben der Touristen.
Unter dem Hashtag **#schaffenwir** wirbt die WKO aktuell für regionales Handwerk und innovative ProduzentInnen in den heimischen Regionen. Mitte März erging nun auch seitens der Bundesinnungsmeister der Bäcker, Fleischer und Konditoren ein Apell an alle Österreicher und Östereicherinnen, im Ort zu kaufen und damit auch die regionalen Strukturen in der Krise zu stärken. Dieses Handeln ist überlebensnotwendig für diese kleinen und mittelständischen Betriebe.
„Während der Corona-Pandemie gehe es nicht nur um die Betriebe und ihre Mitarbeiter, sondern auch darum, dass Bäcker, Fleischer und Konditoren sowie andere Betriebe ihren Kundinnen und Kunden auch nach der Krise wieder mit ihren handwerklichen Produkten zur Verfügung stehen können“, so die Innungsmeister.
Unterstützen auch Sie unsere regionalen Produzenten mit dem Kauf ihrer Produkte – jetzt und auch nach der Krise!

Mehr Infos unter:
https://www.wko.at/service/schaffenwir-wko-kampagne.html

©WKO

JAHRESABSCHLUSSFEIER 2019

EIN ABEND DES DANKES FÜR TREUE UND ENGAGEMENT

Ende Jänner feierte die Familie Lugitsch gemeinsam mit allen Mitarbeitern der Unternehmensgruppe den Abschluss des erfolgreichen Wirtschaftsjahres 2019 im Zentrum Feldbach und richtete ihren Dank an die gesamte Belegschaft, die im vergangenen Geschäftsjahr sehr engagiert gearbeitet hat und so maßgeblich zum Erfolg der Firma beiträgt. Aber auch die Leiter der einzelnen Geschäftsbereiche nutzten diesen Abend, sich im Namen der Mitarbeiter für die Wertschätzung, das faire Miteinander und die zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten zu bedanken, die die Geschäftsführung jedem im Unternehmen bietet.

Dass es sich auszahlt, auf ein kollegiales Umfeld, gute Arbeitsbedingungen und Förderung zu setzen, zeigte sich an den zahlreichen Mitarbeitern, die im Laufe des Abends für 10, 20, 30 oder mehr Dienstjahre im Unternehmen geehrt wurden. Ein besonderes Danke an Fam. Tieber und ihre Helfer, die die zahlreichen Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem steirischen Vulkanland vewöhnten und einen tollen Service boten.

10, 20, 30 UND NOCH MEHR!

Neben den Auszeichnungen in Bronze und Silber für 10 bzw. 20 Jahre im Unternehmen, gab es auch noch drei besonders langgediente Lugitsch-Veteranen, die unsere Firmenphilosophie „Olle mitanaund“ so aktiv mitgestalten.

Den Anfang machte Günter Url, der seit 25 Jahren dafür sorgt, dass unser Steirerhuhn täglich frisch und pünktlich bei unseren Kunden ankommt. Viele Kilometer hat er in all den Jahren zurückgelegt. Den Ausgleich dazu findet Günter auf seinem Fahrrad, mit dem er oft zur Arbeit kommt, wenn er damit nicht gerade nach Rumänien oder Bulgarien on Tour ist. Danke lieber Günter für Deine Loyalität und Dein Engagement.

Seit 30 Jahren mit von der Partie und noch immer voll im Einsatz ist Karl Fink. Als Verkaufsberater hat er sich über viele Jahre verdient gemacht. Er ist beliebt bei Kunden und Kollegen und schwer im Büro anzutreffen, denn sein Arbeitsplatz sind die landwirtschaftlichen Partnerbetriebe, die er regelmäßig besucht und mit seinem Wissen tatkräftig unterstützt. Auch ihm gilt unser Dank für sein reges Mitwirken zum Erfolg des Unternehmens!

Was wäre ein Unternehmen ohne einen „guten Geist“, wie unsere Anni Wendler. Als Lehrling zur Bürokauffrau hat sie vor 35 Jahren ihre Karriere bei Lugitsch gestartet. Sie ist in ihren Aufgaben mit dem Unternehmen mitgewachsen und eine starke Kraft in der Verwaltung. Nebenbei unterstützt sie zusätzlich den Vertrieb und das Marketing mit ihren administrativen und organisatorischen Fähigkeiten, immer mit einem wachsamen Auge auf die korrekte Dokumentation von Zahlen und Ergebnissen. Mit ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art behält sie auch in Stresssituationen den Überblick. Liebe Anni, danke, dass Du für all unsere kleinen und großen Bitten immer Zeit findest und uns schon so viele Jahre treu und tatkräftig unterstützt!

„OLLE MITANAUND!“
GEMEINSAM MEISTERN WIR DIE CORONA-KRISE

Die aktuellen Ereignisse rund um die Corona-Virus-Epidemie stellen uns als Unternehmer, Gesellschaft und auch privat vor besondere und noch nie da gewesene Herausforderungen. Wir wissen nicht, wie lange diese Situation noch anhält, aber eines haben uns die letzten Tage und Wochen deutlich gezeigt und wieder einmal mehr vor Augen geführt.

Gemeinsam – Hand in Hand - und mit vereinter Kraft meistern wir jede noch so schwere Krise.

Deshalb möchten wir an dieser Stelle allen Mitarbeitern an unseren Standorten für ihren unermüdlichen Einsatz und ihr diszipliniertes Verhalten danken. Egal ob in den Produktionsbereichen oder im Homeoffice. Vom Produktionsmitarbeiter über die LKW Fahrer, Kundenservice, Innen- und Außendienst bis zur Verwaltung arbeiten alle auf Hochtouren, um den Betrieb am Laufen zu halten. Sie wachsen im Zuge der Herausforderung über sich hinaus und gewährleisten die Produktion und pünktliche Auslieferung der Futtermittel und dass der Handel auch weiterhin mit frischen Lebensmitteln beliefert werden kann, um die Versorgung der österreichischen Bevölkerung mitzusichern.

Ein großes Danke auch an unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe, die nach allen Vorgaben der Sicherheit täglich weiter ihrer Arbeit nachgehen und uns mit Rohstoffen beliefern. Ihnen ist unsere volle Unterstützung garantiert, damit auch sie unbeschadet diese schwere Zeit überstehen, bis sich die Lage wieder zum Guten gewendet hat.

Es macht uns unglaublich stolz, zu erleben, wie wir uns gemeinsam den täglichen Herausforderungen stellen und diese auch bewältigen! Soviel uns auch diese Ausnahmesituation im Moment abverlangt und so ungewiss die Zukunft gerade scheint – **gemeinsam sind wir stark**! Bleiben Sie gesund, passen Sie gut auf sich auf und lassen Sie uns wissen, wenn wir etwas für Sie tun können!

Dieter und Herbert Lugitsch jun.

„Für mich war die persönliche Weiterbildung immer ein sehr großes Thema. Genau diese Möglichkeit wird mir hier geboten.“

Lukas Groß
Beratung und Verkauf

„I BIN A LUGITSCHER“
WERDE AUCH DU TEIL DES TEAMS!

Vor 4 Jahren startete ich meine Karriere als Außendienstmitarbeiter im Familienbetrieb der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbh. Die Entscheidung, mich dort zu bewerben, erwies sich im Nachhinein als goldrichtig. Mir fällt es schwer zu definieren, was mir an meinem Job am besten gefällt, da es ganz einfach das Komplettpaket ist, was meinen Arbeitsplatz zu einem ganz besonderen macht. Das Unternehmen hat bereits rund 210 Angestellte, dennoch bleibt der Charakter eines Familienbetriebes mit flachen Hierarchien und schnellen Entscheidungen stets erhalten. Zu meinen Kollegen habe ich einen sehr freundschaftlichen Draht. Sie waren es auch, die mich gerade am Anfang meiner Karriere sehr unterstützt haben. Für mich war die persönliche Weiterbildung immer ein sehr großes Thema. Genau diese Möglichkeit wird mir hier in Form von Seminaren, Workshops, Schulungen etc. laufend geboten. Ein weiterer ganz großer Vorteil in meinem Beruf ist, dass selbstständiges Arbeiten vorausgesetzt wird. Zum einen birgt dies ein gewisses Maß an „Freiheit“, da ich mir meistens selbst einteilen kann wie und vor allem wie lange ich arbeite. Zum anderen hat es mich in meiner Persönlichkeitsentwicklung weit vorangebracht. Wer eine Affinität zur Landwirtschaft hat und den täglichen Kundenkontakt liebt, dem kann ich diesen Arbeitsplatz überzeugt empfehlen, frei nach unserem Motto „Wir sind gut in dem was wir tun, weil wir es gerne tun!“

Aktuell suchen wir einen **FACHBERATER FÜR FUTTERMITTEL (m/w) für den Raum NÖ-Mostviertel (Lilienfeld/Pielachtal)** auf Basis Vollzeit.

Alle Details zum Jobangebot unter: www.h.lugitsch.at/news/karriere/

1. LUGITSCH PUTENFACHTAG
ALLES RUND UM DIE PUTE

Am 24. Jänner 2020 luden wir in Eggendorf beim Gasthaus Amtshaus zu unserem ersten Putenfachtag ein. Unser Ziel der Veranstaltung war es, unseren Putenmästern eine fachliche Weiterbildung zu ermöglichen, um mit ihrem Betrieb noch bessere wirtschaftliche Erfolge erzielen zu können. Vortragende aus verschiedenen Ländern waren vor Ort, um unsere Kunden über den neuesten Stand der Dinge zu informieren. Neben unseren Putenmästern und Vortragenden waren auch noch Vertreter der Landwirtschaftskammer Burgenland, Wech-Kärntner Truthahnverarbeitung GmbH, Putenzucht MIKO GmbH und der Österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung anwesend sowie auch Tierärzte, unter anderem VR Dr. Bärbl Mägdefrau-Pollan.

Nach der Begrüßung durch Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. führte unser Bereichsleiter Ing. Daniel Lafer als Moderator durch den Tag. Als ersten Vortragenden durften wir Priv.-Doz. Dipl.-Ing. Dr. Karl Schedle von der Universität für Bodenkultur Wien vorstellen. Er erläuterte uns die Auswirkungen bei Verabreichung von Mengenelementverbindungen in Putenherden.

Nach diesem sehr umfangreichen und informativen Thema stellte unser Verkaufs- und Produktionsberater Karl Fink die aktuellen Putenmastergebnisse aus dem Jahr 2019 im Vergleich zum Jahr 2016 vor. Durch die Gegenüberstellung der Vergleichszahlen konnte man deutliche Erfolge sehen. Nach einer kurzen Pause erläuterten uns die Referenten von Huvepharma, Pharmaref. (CCI) Dipl. Ing. Agrar (FH) Claudia Scheidel und Fr. DMV Selinde De Vries aus Belgien das neue Shuttleprogramm Monimaxx. Aus unserem Nachbarland Deutschland kam Alois Hirl von der Hirl Misch- u. Anlagentechnik e.K. angereist. Er berichtete von der modernen Silotechnik für die beste Hygiene und Produktqualität. Den Perfect Feeder für den Silo hatte er als Modell für unsere Teilnehmer zum Veranschaulichen dabei. Nach sehr spannenden und lehrreichen Vorträgen luden wir zu einem Mittagessen und auch Informationsaustausch ein. In diesem Sinne möchten wir uns auch herzlich für die gute Bewirtung beim Gasthaus Amtshaus in Eggendorf bedanken! Wir freuen uns immer sehr, dass das Interesse an solchen Fachtagen bei unseren Kunden sehr groß ist und sie auch zahlreich vertreten sind.

WECHSELLANDSCHAU 2020
MIT UNTERSTÜTZUNG DER LUGITSCH FARM FEED FOOD!

Anfang März fand in der Greinbachhalle, Steiermark, die 3. Wechsellandschau statt. Eine Schau, bei der es keine Grenzen gab, nur ein Ziel, nämlich die besten Tiere und Jungzüchter aus der Region rund um den Hochwechsel einem breiten Publikum vorzustellen. Das Wechselland bildet genau die Schnittstelle zwischen den Standorten unserer Futtermühlen. Deshalb war es für unser Unternehmen eine große Ehre, den Part des diesjährigen Hauptsponsors zu übernehmen. In einem Interview zu Beginn der Schau wies Lugitsch-Rinderexperte Jonas Schiffer vor allem darauf hin, welchen großen Wert unser Unternehmen auf Regionalität und Tradition legt und wie wichtig es für uns ist, als Unterstützer diese wertvolle Veranstaltung zu fördern und an die Region etwas zurückgeben zu können. In den folgenden Stunden wurden einem breiten Publikum die besten Tiere und Jungzüchter aus der Region rund um den Hochwechsel vorgestellt und prämiert. Unsere Lugitsch Rinderexperten vor Ort nutzten die Veranstaltung zum regen Austausch mit Kunden und Züchtern. Abgerundet wurde die gelungene Veranstaltung mit einer Tombola, bei der es unter anderem 1000 kg Lugitsch-Kraftfutter der Marke CornVit zu gewinnen gab. Als Hauptsponsor dieser Veranstaltung gratulieren wir allen SiegerInnen der einzelnen Kategorien und den Veranstaltern zu einem gelungenen Abend.

LUGITSCH MITARBEITER UNERMÜDLICH ON TOUR!

MEHR WISSEN SCHAFFT OPTIMALEN SERVICE FÜR UNSERE KUNDEN

Das alte Jahr beendeten wir mit dem traditionellen Mastgeflügelfachtag am 26.11.2019 in der LFS Hatzendorf und gleich zu Beginn des neuen Jahres waren wir wieder vor Ort, als am 09. Jänner der traditionelle Rinderfachtag stattfand. Wie jedes Jahr, wurde auch diesmal viel Wert darauf gelegt, ein optimal gestaltetes Programm zu organisieren. „Digital im Rinderstall – Mit vernetzter Technik und intelligenter Software Kühe besser verstehen“ lautete das Thema, welches immer mehr Bedeutung in der Landwirtschaft gewinnt! Namhafte Referenten gaben ihr Fachwissen an die Teilnehmer weiter und vermittelten eindrucksvoll die Entwicklungen in den Bereichen Stallklima und Tiergesundheit. Wie es beim Rinderfachtag üblich ist, darf natürlich eine Betriebsvorstellung nicht fehlen. Martin Fischer (Landwirt aus St. Lorenzen am Wechsel) hatte die Gelegenheit und erläuterte wichtige Fakten zu seinem Bio-Fleckviehbetrieb. Ein wirklich beeindruckender Betrieb! Ein wirklich gelungener Tag, so das Feedback von allen Seiten!

Und wieder war die LSF Hatzendorf am 13.01.2020 Hot-Spot für Landwirte & Co beim traditionellen Legehennenfachtag. Zahlreiche Gäste folgten dieser Einladung und so füllte sich der Saal, bis auf den letzten Platz. Die Themenschwerpunkte wurden wie immer sehr sorgfältig gewählt. Zu Beginn gab der Referent der EZG Frischei einen Überblick zur aktuellen Situation und den Trendentwicklungen am Eiermarkt. Ein weiteres Thema war die Mauser bei den Legehennen. Und ein Vertreter der AMA informierte über die rechtlichen Maßnahmen und wies auf aktuelle AMA Gütesiegel Bestimmungen hin. Nach einer gemeinsamen Diskussionsrunde endete die perfekt organisierte Veranstaltung!

LANDWIRT RINDERFACHTAG KOBENZ

Am 16.01.2020 wurde dann der alljährliche Rinderfachtag in der LFS Kobenz abgehalten. Auch dieses Jahr war die Ausbildungsstätte unserer Jugend wieder das Zentrum äußerst interessanter Themen. Die Firma Lugitsch legt auf fachliche Weiterbildungen einen sehr großen Wert. Deshalb war unser Fachberater und Rinderexperte Jonas Schiffer selbstverständlich vor Ort.

MILCHWIRTSCHAFTSTAG DER LFS KIRCHBERG AM WALDE

Wie jedes Jahr, war der Milchwirtschaftstag an der LFS Kirchberg am Walde wieder ein voller Erfolg. Vor gut gefüllten Rängen präsentierten diverse Experten der Milchwirtschaft auf brisante Art und Weise ihre Themen. Besonders erfreut waren unsere Außendienstmitarbeiter vor Ort, dass einige unserer treuen Kunden ebenfalls bei dieser Veranstaltung vertreten waren, um sich, wie unsere Mitarbeiter, auf dieser gelungenen Veranstaltung fortzubilden.

ZÜCHTERSTAMMTISCH VZG OBDACH

Im Rahmen der VZG Obdach durfte unser Mitarbeiter Jonas Schiffer einen Fachvortag über das Thema „Milchviehfütterung“ halten. Ein großes Dankeschön unsererseits geht an den Obmann Johann Moitzi, sowie Johannes Amon, die es ermöglicht haben, dass dieser Vortrag gehalten werden konnte. Es ist bewundernswert, dass trotz erschwerter Produktionsbedingungen (Seehöhe, Gelände usw.) solche Spitzenleistungen von den Betrieben erbracht werden. Wir sind sehr dankbar, mit einigen LandwirtInnen der VZG Obdach zusammenarbeiten zu dürfen.

WINTERTAGUNG 2020 – FACHTAG FÜR GEFLÜGELHALTUNG

Von Almen zu Palmen – Die Agrarpolitik im (Klima-) Wandel

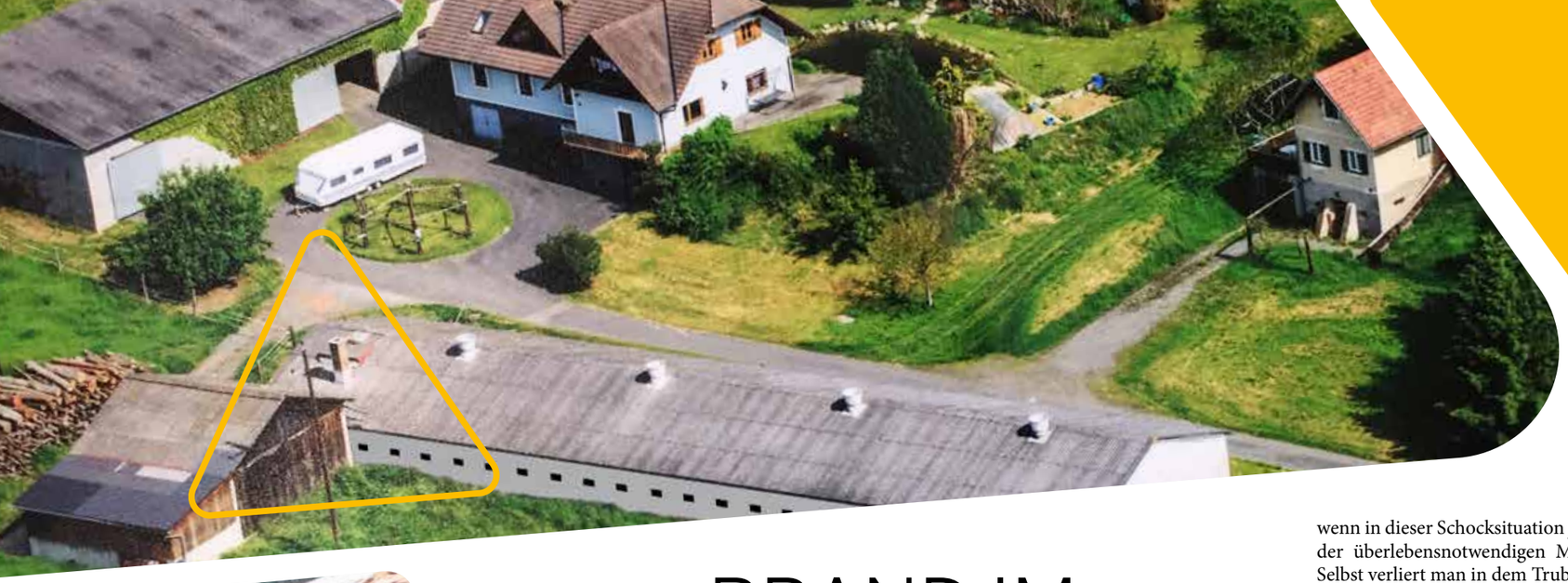
Mit der Wintertagung zum Thema Geflügelhaltung, veranstaltet vom Ökosozialem Forum im Kultursaal in Hatzendorf am 28.01.2020, endete die Veranstaltungsreihe. Das Hauptaugenmerk bei diesem Fachtag galt natürlich dem Klimawandel und welche Auswirkungen er auf die Geflügelwirtschaft hat. Weitere Schwerpunkte des diesjährigen Fachtages behandelten die Themen Tiergesundheit, Tierwohl, sowie die Trends und Visionen für den Geflügelmarkt und auch was den Geflügelmarkt und die Agrarpolitik aktuell bewegt. Die Vorträge waren sehr informativ und weckten bei allen Besuchern großes Interesse. Der Fachtag war besonders gut besucht und wir konnten auch sehr viele unserer Kunden begrüßen, worüber wir uns sehr gefreut haben.

v.l.n.r.: Bernd Ulreich, Christian Reitbauer, Markus Taucher, Florian Leitold, Jomas Schiffer

SICHER IST SICHER

ERSTE-HILFE-KURS FÜR LUGITSCH MITARBEITER

Unsere Mitarbeiter sind viel unterwegs und auch im Unternehmen sehr stark gefordert. Ihre Sicherheit steht für uns an erster Stelle und deshalb bekamen sie im Februar die Möglichkeit, einen 2-tägigen Erste-Hilfe-Kurs zu absolvieren. Dabei wurde das richtige Handeln im Ernstfall nicht nur theoretisch vermittelt, sondern auch anhand vieler praktischer Übungen erprobt. Von der ordnungsgemäßen Absicherung eines Unfallortes über die optimale Erstversorgung bis hin zur Bergung aus einem Auto, Wiederbelebung und richtiges Anbringen von Druckverbänden mussten die Teilnehmer ihr Rettungstalent mehrfach unter Beweis stellen. Vielen Dank an Trainer Heinz Wipfler, der kompetent und mit sehr viel Fachwissen durch den Kurs geführt und das Erste-Hilfe-Wissen der Teilnehmer aus Geflügelhof und Futtermühle erfolgreich auf den neuesten Stand gebracht hat.



BRAND IM HÜHNERSTALL

VIELE HÄNDE HALFEN IN DER NOT

Für viele unserer landwirtschaftlichen Partner ist die Geflügelmast eine der wichtigsten Einnahmequellen. So auch für Steirerhuhn Mäster Karl Brandl aus dem Ortsteil Oberweißenbach in der Gemeinde Feldbach. Doch wie geht es weiter, wenn durch ein plötzliches Feuer diese Grundlage beinahe zerstört wird? Wir waren vor Ort und haben den Landwirt um ein Resümee der Geschehnisse aus seiner Sicht gebeten.

Red.: Hallo Herr Brandl, danke, dass Sie sich Zeit nehmen, um unseren Lesern einen Einblick in Ihre aktuelle Situation zu geben. Wie kam es eigentlich zu dem Brand?

Karl Brandl: Anfang Februar, es war an einem Samstagnachmittag, war ich mit Freunden und Bekannten beim Eisstockschießen im Ort, als ich plötzlich einen Alarm auf mein Handy bekam. Kurz darauf konnte man vom Platz aus schon Rauch über meinem Anwesen aufsteigen sehen. Einige Anwesende eilten sofort mit mir zusammen nach Hause. Und schon bei der Auffahrt zum Hof konnte ich erkennen, dass im vorderen Bereich des Hühnerstalls (Anm. d. Red.: Im Bild oben im Dreieck markiert) der Dachstuhl brannte. Von überall aus der Nachbarschaft kamen Freunde und Bekannte zu Hilfe, um mit Schläuchen zu löschen. Doch der Wasserdruck reichte nicht aus, weil er über das elektronische Stallmanagement geregelt wird. Und das befindet sich genau in dem Bereich, wo der Brandherd am stärksten war.

Red.: Wie ging es dann weiter?

Karl Brandl: Ich war anfangs völlig gelähmt durch den Schock. Doch in der Zwischenzeit hatten umsichtige Nachbarn schon die Feuerwehr alarmiert. Und was dann alles passierte, bewegt mich noch heute sehr. Von allen umliegenden Gemeinden kamen die Löschwagen und leisteten Soforthilfe. Der Bürgermeister der Gemeinde, Ing. Josef Ober war unverzüglich an Ort und Stelle und bot seine Hilfe an. Während alle damit beschäftigt waren, den Brandherd zu beseitigen und die Rauchentwicklung im Stall einzudämmen, organisierte Bgm. Ober über das Handy Stützelemente, damit wir die einsturzgefährdete Stalldecke abstützen konnten. Ebenso organisierte er ein mobiles Heizwerk, Elektriker, Installateure und eine Zeltheizung für den Stall. Sie glauben gar nicht, wie erleichtert man ist, wenn in dieser Schocksituation jemand die Organisation der überlebensnotwendigen Maßnahmen übernimmt. Selbst verliert man in dem Trubel ja komplett den Überblick.

Red.: Wie erging es den Hühnern in diesen Stunden?

Karl Brandl: Dank der schnellen und vor allem fachmännischen Arbeit der Feuerwehr und aller Hilfskräfte vor Ort, konnten wir die Tiere gänzlich unbeschadet halten und den Stall im Inneren absichern. Durch die mobilen Lüftungselemente war es uns auch möglich, den Rauch im Stall in kurzer Zeit einzudämmen und für die Tiere ein stabiles Raumklima zu schaffen.

Red.: Mit welchen Folgeschäden hatten Sie nach diesem Brand vorrangig zu kämpfen?

Karl Brandl: Die Handwerker waren Gott sei Dank schnell vor Ort und so funktionierte die Heizung am nächsten Tag wieder. Am Montag drauf kamen auch sofort einige Mitarbeiter der Firma Niederl Stallbau und sorgte für die Neumontage der Elektrik und der Stallsteuerung, damit wir den Betrieb wenigstens bis zum Ende der Mastzeit weiterlaufen lassen konnten. Größere Sorge bereitete uns der komplett defekte Futtersilo und auch die automatische Futter- und Wasserversorgungsanlage im Stall funktionierte nicht mehr. Außerdem waren die Tiere erst drei Wochen alt und wir mussten mehrmals am Tag kontrollieren, dass der Sauerstoff- und Temperaturgehalt im Stall passt.

Red.: Wie konnten Sie die Versorgung der Tiere meistern?

Karl Brandl: Hierbei waren und sind meine Söhne eine sehr große Stütze für mich. Wir haben mehrmals täglich zu dritt die ganze Fütterungsarbeit und Wasserversorgung von Hand erledigt und auch die defekten Luftklappen händisch bedient. Alleine hätte ich das nie geschafft.

Red.: Was war nun der Auslöser für den Brand?

Karl Brandl: Auslöser war ein Kabelbrand am Dachboden des Stallvorraumes. Dieser entwickelte in kurzer Zeit eine gewaltige Hitze und entfachte ein sprichwörtliches Lauffeuer.

Red.: Wie geht es nun weiter? Was sind aktuell Ihre größten Herausforderungen?

Karl Brandl: An erster Stelle stand die Weiterversorgung der Tiere. Dann ist es natürlich sehr wichtig, den Schaden zusammenzufassen – was sehr schwierig ist – und alles Weitere mit der Versicherung abzuklären. Bevor das nicht erledigt ist, ist an einen betriebstüchtigen Wiederaufbau nicht zu denken. Außerdem ist eine umfangreiche Stallsäuberung nötig. Der Ruß überall muss fachgerecht entfernt werden. Ich habe jetzt auf alle Fälle viel administrative Arbeit zu erledigen, die für den Weiterbestand des Betriebes unabdingbar ist.

Red.: Was ist Ihr Fazit nach all dem Erlebten?

Karl Brandl: Ich würde jedem Landwirt raten, präventiv eine Notfallliste mit den wichtigsten Kontaktpersonen anzulegen für den Fall der Fälle. Und auf diesem Weg möchte ich mich und im Namen meiner Familie nochmals bei allen Nachbarn, Ersthelfern, Einsatzkräften, Firmen, Partnern, wie der Fa. Lugitsch, und Bgm. Ober für die unschätzbar wertvolle Unterstützung bedanken, die wir erfahren durften.

Red.: Auch wir wünschen Ihnen Kraft und alles erdenklich Gute für die Zukunft und sagen Danke für die tolle Zusammenarbeit.

AB AUF DIE WEIDE!

RECHTZEITIG MIT DEM BEGINN STARTEN

Der Zeitpunkt des ersten Weidegangs richtet sich ausschließlich nach dem Vegetationsbeginn, den Bodenverhältnissen und der Witterung. Im Allgemeinen gilt: „Je früher desto besser!" für die Verdauung der Tiere, für die Bestockung der Gräser und die Dichte des Pflanzenbestandes.

Wenn das erste Grün auf den Flächen zu sehen ist und der Boden es zulässt, sollte unabhängig von der Art der Weidenutzung, mit dem Austreiben begonnen werden. In den ersten Wochen zu Weidebeginn ist eine Kurzrasenweide, wo den Tieren eine möglichst große Fläche zur Überweidung angeboten wird, sinnvoll. Das Überweiden des jungen Pflanzenbestandes wirkt sich positiv auf die Bestockung der Flächen und auf die Dichte des Pflanzenbestandes aus.

LANGSAM BEGINNEN

Neben dem frühestmöglichen Weidebeginn ist es noch wichtig, die Tiere langsam auf die neue Situation umzustellen. Es empfiehlt sich, mindestens 3 Wochen vor der Ganztagsweide, die Rinder anfangs nur stundenweise auf die Weide zu lassen. Wichtig in dieser Vorbereitungszeit ist, dass die Tiere vor dem Austrieb, im Stall satt gefüttert werden. Die Stallfütterung kann nach rund 2 Wochen langsam reduziert werden. Zu Beginn kann die Stallfütterung noch der Winterfütterung entsprechen. Diese sollte dann allerdings rasch auf die Sommerration umgestellt werden.

RATION ANPASSEN

Da das junge Weidegras sehr zucker-, eiweißreich und strukturarm ist, muss die Stallfütterung angepasst werden. Wichtig ist hierbei die Ration strukturreicher (mehr Heu, Stroh) und eiweißärmer (weniger Rohprotein im Kraftfutter) zu gestalten. Ergänzungsfutterkomponenten, die sehr zuckerreich sind, sollten reduziert werden. Stärkereiche Komponenten, die langsamer verdaulich sind und dennoch viel Energie liefern, sind in der Weidesaison klar zu bevorzugen. Um Weidetetanie vorzubeugen sollte ein magnesiumreiches Mineralfutter eingesetzt werden. Während des Weidens sind neben Magnesium, Natrium, alle Spurenelemente und teilweise auch Phosphor besonders wichtig.

FOLGEN

Wenn nicht rechtzeitig und langsam angeweidet wird, sinkt der Pansen pH- Wert zu schnell ab und es kann zu einer Übersäuerung (Acidose) kommen. Diese äußert sich durch Verdauungsstörungen mit starken Durchfällen. In Folge der Übersäuerung wird die Futteraufnahme reduziert und der Milchfettgehalt fällt rasch ab. Auch Klauenprobleme können dadurch vermehrt auftreten. Aus diesem Grund empfiehlt sich, neben einer schonenden Futterumstellung, eine Klauenpflege rund 1 Monat vor dem Weidebeginn. Eine gute Vorbereitung beugt ungewollte Überraschungen vor.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater unterstützt Sie gerne bei der Wahl des richtigen Zeitpunktes zum ersten Weideaustrieb und bei der Anpassung Ihrer Ration. Die Kraftfutter- und Mineralfuttersorte, sowie die Mengen werden optimal auf die Bedürfnisse Ihrer Rinder abgestimmt. Wir freuen uns auf Ihre Anliegen!

DI Cornelia Sixt

Lugitsch 3-Mäderl-Haus: Die Zwillinge
Mona und Rosa mit der großen Schwester Luisa

BABYALARM

Für einige unserer Mitarbeiter war der Start ins neue Jahr recht turbulent, aber sehr erfreulich. So erblickte Anfang Jänner 2020 der kleine Theo wohlauf und gesund das Licht der Welt. Stolzer Papa ist Mathias Lorenz (Produktmanagement für Rind und Schwein). Auch am Standort Eggendorf gab es Grund zum Feiern mit der Geburt von Söhnchen Aaron unseres LKW Fahrers Laszlo Kenyeres. Und auch die Familie Lugitsch durfte sich über kräftigen Zuwachs freuen. Mona und Rosa heißen die süßen Zwillinge von Bereichsleiter Eduard Reicht und Lara Lugitsch. Beide halten die jungen Eltern ordentlich auf Trab. Wir freuen uns sehr über den Familienzuwachs und wünschen allen von ganzem Herzen nur das Beste, viel Gesundheit und alles Gute für die Zukunft.

FLOHMARKT

Aktuell abrufbar unter: https://www.h.lugitsch.at/news/flohmarkt/

WICHTIGE INFO!

Sehr geehrte KundInnen!
Um die Gesundheit unserer Produktionsmitarbeiter im Geflügelhof durch so wenig Fremdkontakte wie möglich zu sichern, bleibt unser Geflügel-Frisch-Markt bis auf weiteres geschlossen.
Dadurch soll die Belieferung unserer Stammkunden auf Dauer gewährleistet werden.

Die Geschäftsleitung

Steirerhuhn® Das Original

Geflügel-Frisch-Markt

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