LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 2/2020 • laufende Nummer 108

WENN ESSEN WIEDER ZUM ERLEBNIS WIRD – ZU GAST IN DER KOCHSCHULE **LÖ[KE]**

GESTÄRKT AUS DER KRISE
Dieter und Herbert Lugitsch jun. im Gespräch

GRASSILAGENWECHSEL
Was muss beachtet werden?

www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

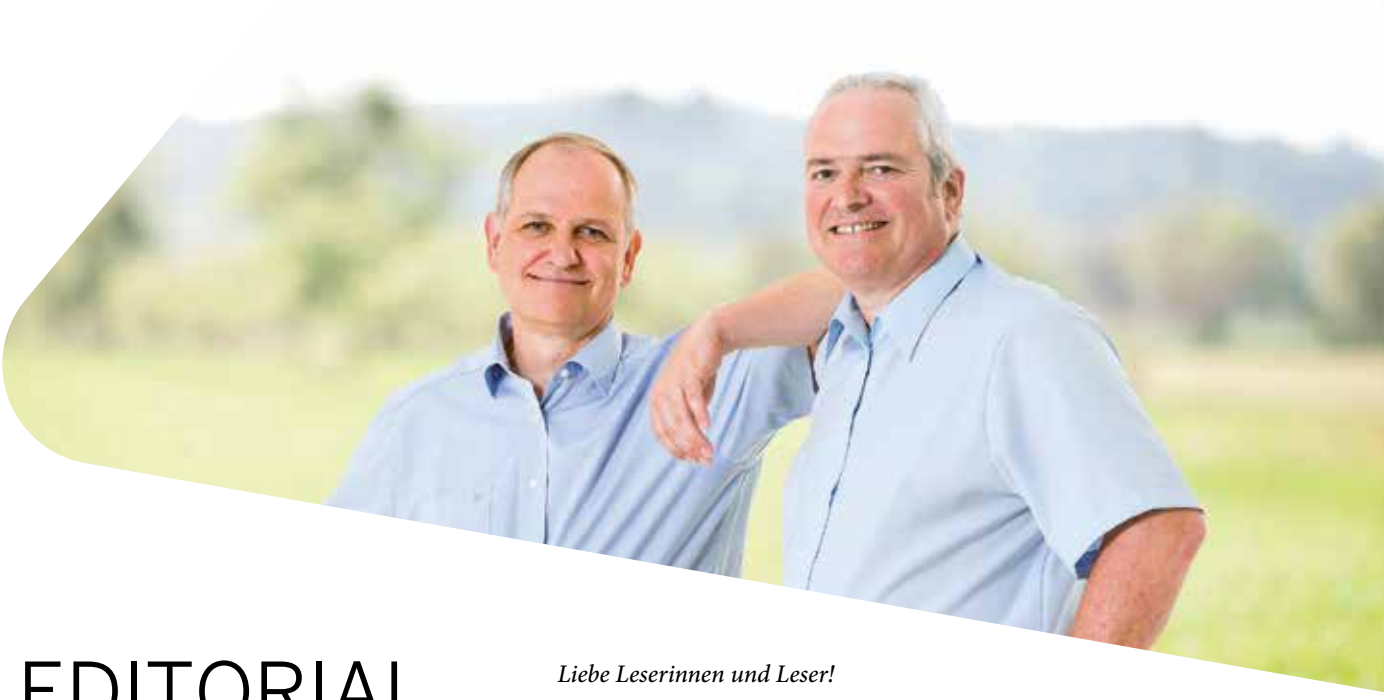
www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Spieß vom Steirerhuhn
Feinstes Fleisch von Hand verarbeitet, mit frischem Paprika und Schinken gefüllt sowie mit würzigem Speck ummantelt. Perfekt für Ihr Grillfest.

Infos und Verkauf:
Daniel Hillinger, Steirerhuhn Verkaufsberater, T.: +43 676 88922208

LUGITSCH
FARM FEED FOOD



EDITORIAL

INHALT

| WENN ESSEN WIEDER ZUM ERLEBNIS WIRD 4
Zu Gast in der Kochschule LÖ[KE]

| CORONA – PRÜFSTEIN DER LEBENSMITTELPRODUKTION? 9
Aus der Sicht von Hannes Royer

| WIR LIEFERN GERNE FÜR SIE 16
Gut versorgt Dank unserer Landwirte

| GRASSILAGENWECHSEL 18
Was muss beachtet werden?

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

unglaubllich, was in den letzten Monaten passiert und über uns alle Unvorhergesehenes hereingebrochen ist. Aber lassen Sie uns nicht nur auf die negativen Ereignisse blicken, sondern fokusieren wir uns auf all das Positive, das seinen Weg aus der Vergangenheit zurückfand, wie mehr Zeit mit der Familie, Zusammenhalt, gegenseitige Hilfe und mehr Menschlichkeit. Und das Bewusstsein für unsere kostbar Freiheit und unsere schöne Heimat.

Aus diesem Grund haben wir diese Ausgabe ganz der Regionalität, der Wertschätzung, dem Miteinander und der Zuversicht gewidmet. Tauchen Sie ein in die Genusswelt der Kochschule LÖ[KE] und lernen Sie Ferdinand Bauernhofer, einen innovativen „Kochhandwerker“ aus dem steirischen Vulkanland kennen.

Warum wir alle einander brauchen erklärt uns Rudi Stückler von der AMA in seinem Gastkommentar. Und auch bei uns im Unternehmen ist einiges an Veränderung passiert, was uns gestärkt nach vorne blicken und der Zukunft mit neuen Zielen zuversichtlich entgegen gehen lässt.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine wohlverdiente Sommerpause, einen erholsamen Urlaub, sonnige Stunden und viel Spaß beim Lesen.

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

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

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at. Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. 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, Shutterstock, Lugitsch Archiv. Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden.

WENN ESSEN
WIEDER ZUM ERLEBNIS WIRD

STEIERHUHN ZU GAST IN DER KOCHSCHULE LÖ[KE]

Die letzten Monate haben uns zum Denken angeregt und wir haben uns gefragt, ob eine bewusste und gesundheitsfördernde Ernährung möglich ist, ohne auf den Genuss zu verzichten. Der Schlüssel dazu liegt in einem neuen Food-Trend namens „Healthy Hedonism". Dieser Trend verbindet Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit, steht für Freude am Essen und passt somit perfekt zum steirischen Vulkanland – der Heimatregion des Steirerhuhns – der Region mit einer unglaublichen Vielfalt an frischen Produkten und innovativen Köpfen. Einer davon ist Ferdinand Bauernhofer. Mit seiner Idee „LÖ[KE] – kochen & essen in Lödersdorf" geht er klar „back to the roots" und zeigt die Vorzüge der Selbstversorgung und wie viel Spaß es macht, wieder selbst zu Kochen. Zusammen mit unseren beiden Expertinnen in Sachen Ernährung, Gesundheit und Genuss, Judith und Kerstin von der Firma Troj (mehr dazu auf S. 10), haben wir ihn in seinem Refugium in Lödersdorf, einem Ortsteil der Gemeinde Riegersburg besucht und diesen neuen Trend mit allen Sinnen erlebt und gekostet!

HEALTHY HEDONISM – GENIESSEN IST GESUND

Durch die gesellschaftliche Entwicklung in den letzten Jahren haben wir fast darauf vergessen, dass das Essen neben dem Grundbedürfnis auch eine gesellschaftliche Angelegenheit ist, wo das Beisammensein mit Familie, Freunden und Kollegen ebenfalls eine wichtige Rolle spielt, wie auch die Zeit, die man sich zum Essen nimmt, an Wochentagen genauso wie am Wochenende. Durch den Corona-Shutdown konnten wieder viele spüren, wie schön es ist, Zeit für das Kochen und Essen zu haben. Es wurde wieder bewusster eingekauft. Die Verbundenheit zur Region ist nun größer als je zuvor. Viele von uns haben somit den Food-Trend „Healthy Hedonism" bereits unbewusst in dieser Zeit er- und gelebt.

Doch wann ist man ein Genießer? Wenn man auf Haubenniveau speist, erlesene Produkte konsumiert oder sich langfristig nur gesund ernährt und auf alles verzichtet, was in den Begriff „ungesund" fällt oder wenn eine einfache Buschenschankjause schon Glücksgefühle in einem auslöst?

Schauküche & Kochschule
Lödersdorf 38
8334 Riegersburg

Kontakt & Termininfos:
+43 664 124 51 42
ferdinand.bauernhofer@loeke.at
www.loeke.at/

Fakt ist, wahre Genießer essen und trinken, worauf sie Lust haben, egal ob Wiener Schnitzel, Gemüselaibchen oder Süßigkeiten, Bier, Wein, Säfte oder Wasser. Sie genießen einfach in vollen Zügen die Vielfalt an Produkten, hören auf ihren Körper, greifen automatisch zu frischen, nährreichen Lebensmitteln und legen den Fokus auf die Qualität der Produkte. In fast keiner anderen Region ist es so einfach, eine solche Vielfalt an Lebensmitteln zu bekommen, wie im steirischen Vulkanland – egal ob Fleisch- oder Fischesser, Vegetarier oder Veganer. Und auch ein kleines Wohlstandbäuchlein muss nicht zwangsläufig auf eine ungesunde Lebensweise hindeuten… oder wie wir Südoststeirer zu sagen pflegen: „Des is ka Bauch, des is a Feinkostgewölbe."

KOCHEN BEGINNT IM GARTEN

Im blühenden, idyllischen Innenhof der ehemaligen Lödersdorfer Kernölpresse erwartet uns Gastgeber Ferdinand Bauernhofer lächelnd und entspannt mit Töchterchen Greta an der Hand. Bei einem Begrüßungsgläschen namens „Perlmut", einem Schaumwein auf Wermutbasis, erzählt uns der Hausherr ein wenig über sich und dann starten wir gleich mit einem Rundgang durch den üppigen Gemüsegarten hinterm Hof, vorbei an den Schafen und Hühnern, begleitet von schnatternden, neugierigen Gänsen. „Ich weiß, dass das Kochen im Garten, also auf unseren Feldern, bei unseren Tieren und an den Quellen unseres Wassers beginnt und, dass es zu den schönsten Dingen unserer Zeit gehört", erklärt uns Ferdinand und führt uns weiter am Naschgarten entlang, bepflanzt mit einer Vielfalt an Obstbäumen und Beerensträuchern bis zum großen Insektenberghotel mit Kräutern bestückt.

Das alles hat er in den letzten Jahren aufgebaut und stetig erweitert, wobei die Idee zur Kochschule sich erst im Zuge der Arbeit entwickelt hat, denn zu Beginn stand ein ganz anderer Antrieb im Vordergrund.
Der Haubenkoch, dipl. Küchenmeister, dipl. Käsesommelier und F&B Manager hat nach Jahrzehnten des Wirkens im In- und Ausland vor 5 Jahren seinen zeitintensiven Beruf an den Nagel gehängt und beschlossen, als Selbstversorger neu durchzustarten, um so auch mehr für die Familie da sein zu können. Und so wurde aus dem ehemals jungen Wilden und Haubenkoch ein Kochlehrer, der sich voll und ganz dem Genuss und der Entschleunigung verschrieben hat. Und das war die Geburtsstunde von LÖ[KE].

ERLEBNIS ESSEN

Mittlerweile hat sich Ferdinand einen Namen gemacht und freut sich über das rege Interesse an seinem Angebot. Und das kann sich wirklich sehen lassen. Vom Showgrilling mit dem Ofyr, über Kochkurse zu speziellen Themen wie Low Carb, Vegetarisch, Steak, Wild über mehrgängige Erlebnismenüs mit Teambuilding-Charakter für Firmenausflüge bis hin zu besinnlich umrahmten Weihnachtsmenüs und privaten Feierlichkeiten kann man bei LÖ[KE| in Lödersdorf alles buchen und auch selbst Hand anlegen. „Immer ein Spaß für alle, wenn ich jemanden aus der Gästegruppe zu mir in die Küche hole zum Mitkochen, während die anderen aus dem Essbereich durch das große Fenster zuschauen dürfen", versichert uns Ferdinand mit einem spitzbübischen Lächeln, während er mit einer Leichtigkeit das Gemüse in der Pfanne über dem Grill wendet und zwischendurch mal ordentlich Holz nachlegt. Und all das wird zubereitet mit saisonal verfügbaren Lebensmitteln aus dem eigenen Garten und hochwertigem Fleisch aus der Region. Zu dem zählt Ferdinand Bauernhofer auch das Steirerhuhn, welches er aus Überzeugung verwendet und dessen Qualität er sehr schätzt.

LÖ [KE] MUSS MAN EINFACH EINMAL ERLEBEN

Haben Sie jetzt auch Lust bekommen, einmal selbst den Kochlöffel zu schwingen oder am Wochenende nach einer Motorradtour durch die südoststeirische Toskana ein echtes Grillevent der Extraklasse zu erleben? Dann schauen Sie rein unter www.loeke.at. Dort finden Sie zahlreiche aktuelle Angebote buchbar… oder noch besser… rufen Sie einfach an und planen Sie Ihr Wunsch-Event mit dem Hausherrn persönlich… denn auch hier gibt's ein steirisches Sprichwort: „Beim Red´n und Ess´n kumman die Leit zamm."
Ferdinand und sein Drei-Mäderl-Haus, bestehend aus FreundinVeronika und Töchtern Greta und Eva, freuen sich auf Sie und heißen Sie herzlich Willkommen.

PICCATA VOM FREILANDHENDL

MIT TOMATISIERTEM FRÜHLINGSGEMÜSE, POLENTA-BRATLING UND WEISSEM SCHAUM

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Steirerhuhn Bio
Hühnerbrust oder Supreme,
beides mit Haut
2 Stk. Eier
100 g Asmonte
Mehl zum Bemehlenw
100 ml Tomatensauce
100 g Wachtelbohnen gekocht
1 Stk. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stk. Paprika
1 Stk. Junglauch
1 Stk. Zucchini
1 Stk. Kohlrabi
Chili, Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bund frische Kräuter
100 g Polenta
200 g Milch
50 g Butter
50 g Reibkäse
1 El Frischkäse
1 Stk. Ei
1 El. Maizena

Für den Schaum:
1/8 l Hühnerfond
1/8 l Schlagobers

Die Hühnerbrust bzw. die
Supremeteile zu kleinen Schnitzerln
portionieren. Die Hühnerhaut in breite Streifen schneiden. Asmonte reiben und mit den Eiern vermixen. Hühnerschnitzerl würzen, bemehlen, durch das Parmesan-Ei-Gemisch ziehen und zusammen mit den Hautstreifen (perfekt für den Geschmack und die Deko) am OFYR-Griller braten.

Das Gemüse waschen, schälen und in cm-große Würfel schneiden. In einer Pfanne anbraten, mit Tomatensauce aufgießen, Bohnen dazugeben und kurz einkochen lassen. Im Anschluß gut abschmecken.

Milch mit Butter und Gewürzen aufkochen, Polenta einrühren und auskühlen lassen. Eier, Käse und Maizena unter den Polenta rühren. Die Masse zu Laibchen formen und am OFYR goldgelb grillen.

Für den Schaum Hühnerfond und Schlagobers zusammen in einem Topf erhitzen und mit einem Stabmixer schaumig rühren.
Am Ende alles mit den restlichen Zutaten dekorativ anrichten und genießen.

Guten Appetit!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Genussgutscheine für je 2 Personen
im LÖ[KE] kochen & essen in Lödersdorf

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 28.8.2020

Was darf auf keiner guten Grillparty 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.

GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT

WIEDER FÜR SIE DA!

Um die Sicherheit unserer Mitarbeiter zu gewährleisten, waren auch wir gezwungen, unseren beliebten Geflügel-Frisch-Markt in Saaz 95 für einige Wochen zu schließen. Seit einigen Wochen können Sie nun wieder wieder nach Herzenslust in unserem Geschäft frisches Geflügel und Produkte vom Steirerhuhn, sowie zahlreiche Spezialitäten aus der Region einkaufen. Montag bis Freitag von 08.00 - 12.30 und 14.30 - 18.00 Uhr und Samstag von 07.30 - 12.00 Uhr beraten Sie unsere fachkundigen Damenin Sachen Kochen, Braten und Grillen und freuen sich schon, Sie begrüßen zu dürfen.

ES WIRD GERILLT

Auch unsere Grilltage finden wieder statt. Alle kommenden Termine sind abrufbar unter *https://www.h.lugitsch.at/news/veranstaltungen/*
Kleiner Tipp: Vergessen Sie nicht vorzubestellen unter: 03152 2424-36!

ALLES FÜR DEN GRILLGENUSS ZU HAUSE

Der Geflügel-Frisch-Markt bietet neben der frischen Steirerhuhn-Produktpalette auch ein breit gefächertes Sortiment an grillfertigen Frischeprodukten. Für die Grillsaison empfehlen wir unsere gewürzten Hühnerteile, sowie unsere, mit dem AMA Produktchampion ausgezeichneten Steirerhuhn-Spieße – dem Grillgenuss 2020. Und für die Kleinen gibt´s die leckeren Steirerhahn Henry Bio-Würstl. Ob Frankfurter, Bratwürstl und Käsekrainer, diese Würstl sind beliebt bei großen und kleinen Grillprofis.

IM PORTRAIT

HERZLICH WILLKOMMEN IM TEAM

Mit Ende 2019 hat unser Team vom Geflügel-Frisch-Markt charmanten Zuwachs bekommen. Susanne Wippel heißt unsere neue Kollegin, die wir in den letzten Monaten mit ihrer fröhlichen, freundlichen Art schon sehr ins Herz geschlossen haben. „Ich wollte unbedingt in der Region arbeiten, um auch weiterhin genug Zeit für meine beiden Kinder zu haben. Und ich war auf der Suche nach einer Tätigkeit, wo persönlicher Kundenkontakt und -beratung eine wichtige Rolle spielen. Deshalb habe ich mich super gefreut, als ich das OK bekam, im Geflügel-Frisch-Markt zu arbeiten. Die Corona-Zeit war für uns alle eine Herausforderung. Mir persönlich hat die Arbeit sehr gefehlt. Ich freue mich, dass wir nun wieder geöffnet haben und für unsere Kunden gibt es immer ein Lächeln gratis mit dazu.“

CORONA IST DER PRÜFSTEIN FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL-PRODUKTION

Corona zeigt ganz klar: Österreichs Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sind systemrelevant. Das hemmungslos globalisierte Lebensmittel ist unschlagbar billig, aber es ist nicht krisenfest. Denn die Krise legt die Verwundbarkeit von Ländern beinhart offen, die die Produktion bzw. Teile der Produktionskette von lebensnotwendigen Gütern ins billiger produzierende Ausland verlagert haben. In dieser Situation zeigt sich, wie wertvoll eine weitgehende Selbstversorgung etwa bei Lebensmitteln ist, wie unentbehrlich unsere bäuerlichen Familienbetriebe sind. Milch, Fleisch, Eier, Brot, Nudeln, Obst und Gemüse - Unsere Regale waren auch während des chinesischen Lockdowns voll mit diesen Grundnahrungsmitteln. Hohe Sozial- und Umweltstandards prägen und erhalten unseren Lebensraum. Das ist es, worauf sich ganz viele Österreicher geeinigt haben. Das will eine überwältigende Mehrheit in diesem Land. Wir sind zurecht stolz auf unsere weltberühmte Kultur. Die ist ein Verkaufshit. Aber die Agri-Kultur, die Landwirtschaft und ihre Produkte, die soll es billig geben? Normalerweise kommentiere ich ganz bewusst keine politischen Statements. Aber dass ein Bundeskanzler sich mitten in der Krise hinstellt und das Motto ausgibt: „Österreich isst regional“ finde ich schon bemerkenswert. Genauso die Initiative von Ministerin Köstinger, die den Anteil heimischer Lebensmittel in der öffentlichen Beschaffung drastisch erhöhen will. Das ist an sich nur konsequent und längst überfällig. Wenn der Gesetzgeber etwa bei der Hendlproduktion die weltweit strengsten Auflagen in Sachen Tierwohl vorgibt und dann aber beim „Steirischen Backhendlsalat“ in den Kasernen ungarisches Huhn unter der Panier zum Vorschein kommt, weil es billiger ist in der Beschaffung, dann passt das doch nicht zusammen. Neben der Politik haben auch alle Konsumenten einen Auftrag. Jeder einzelne von uns hat es in der Hand. Mit jedem Griff ins Regal erteilen wir einen Produktionsauftrag. Eine neue Studie der Uni Linz im Auftrag der Hagelversicherung zeigt, dass 20 Prozent mehr heimische Lebensmittel statt weltgereister Produkte 46.000 zusätzliche Arbeitsplätze bedeuten und das BIP um 4,6 Milliarden Euro erhöhen würden. An dieser Stelle möchte ich mich auch bei unserem Förderpartner Lugitsch für die tolle Unterstützung und Mithilfe bei unserer Aufklärungsarbeit bedanken.

Mehr Infos unter: https://www.landschafftleben.at

Hannes Royer, Obmann LsL

MENTAL GESTÄRKT AUS DER KRISE

Menschen und Unternehmen starten unterschiedlich widerstandsfähig und gestärkt aus Krisen.
Einige von uns sind in den letzten Monaten an ihre Grenzen gestoßen. Andere haben die Situation als Chance gesehen und den Antrieb für Veränderungen genutzt. Viele von uns haben Neues ausprobiert und enorm rasch gelernt. Persönliche und gesellschaftliche Werte wurden hinterfragt und haben sich zumindest kurzfristig verändert.

Genießen, ab und an eine Pause und raus in die Natur – das gibt Kraft und gute Laune

Chronischer Stress, Druck, Hektik (zeitweise auch selbstgemacht) und fehlende Zeit zum bewussten Genuss sind die Hauptursache für ein schlechtes Immunsystem, mangelnden Antrieb, Depressionen und daraus resultierend schlechtere Lebensqualität. Im Gegensatz dazu führen positive Emotionen, eine genussvoll ausgewogenen Ernährung, die Orientierung an persönlichen Stärken und soziale Unterstützung zu Wachstum und wirken positiv auf die mentale und körperliche Gesundheit. Die Stimmung steigt, das Immunsystem wird gestärkt und Menschen blühen richtig auf.

POSITIVES DENKEN UND MEHR GENUSS ALS MEDIZIN

Mentale Stärke und Widerstandsfähigkeit (Resilienz) kann schon durch einfache Veränderungen von Gewohnheiten oder kontinuierliche Bewegung in der freien Natur auf- und ausgebaut werden. Genauso kann man durch die richtige und passende Anti-Stress-Methode schneller, gelassener und zufriedener werden und die eigene körperliche und seelische Gesundheit fördern. Denn unser Gehirn und unsere Gedanken sind trainierbar, somit auch unsere Fähigkeit, aus stürmischen Zeiten, Krisen oder nach unerwarteten Ereignissen, gestärkt hervorzugehen. Vielleicht die Situation sogar als Glücksfall oder Sinn im Leben zu sehen. Dazu gibt es wirksame Übungen, die auch langfristig Erfolge bringen.

GESUNDHEIT UND ERFOLG AM ARBEITSPLATZ

Vorzeigebetriebe im steirischen Vulkanland, wie Lugitsch oder LÖ[KE] haben gezeigt, wie man durch eine positiven Führungskultur, Wertschätzung von Mitarbeitern und Kunden, sowie einem starkes Bewusstsein für Regionalität die Lebensqualität auch in Krisenzeiten sicherstellt und unternehmerischen Erfolg sichern kann. Und was sich positiv auf deren Unternehmenskultur auswirkt, spüren wir in besseren Produkten, wertvollen Dienstleistungen und angenehmen Kundenbeziehungen.

Wenn auch Sie Ihren Betrieb fit für die Zukunft machen möchten, dann stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Bis dahin, bleiben Sie gesund und positiv.

Judith Karner und Kerstin Puntigam-Konrath
TROJ – Wir verbinden Erfolg & Gesundheit!
Leitersdorf 41, 8330 Feldbach *www.troj.at*

Ein bisschen Spaß muss sein, auch im Homeoffice

VOLLE LEISTUNG TROTZ ABSTAND

UNSERE MITARBEITER ZEIGEN, WIE´S GEHT!

In den vergangenen Monaten wurden wir in sämtlichen Bereichen der Futtermühle und im Geflügehof vor einzigartige Herausforderungen gestellt. Die sich ständig ändernden Entwicklungen und Anforderungen, um die Produktion sicherer Futter- und Lebensmittel durch gesunde Mitarbeiter aufrecht zu erhalten, erforderte daher von uns allen im Unternehmen ein hohes Maß an Flexibilität, Kreativität und Konsequenz und brachte für alle natürlich auch Einschränkungen im privaten Bereich mit sich.
Die Einhaltung der getroffenen Maßnahmen war und ist nicht immer eine Erleichterung für den jeweiligen Arbeitsalltag und erfordert ein hohes Bewusstsein für den Schutz der Kollegen, des Betriebs und nicht zuletzt der eigenen Gesundheit. Daher möchten wir uns herzlich bei allen Mitarbeitern in den Futtermühlen, im Geflügelhof und des Fuhrparks für den Einsatz und das vorbildliche Verhalten, den starker Zusammenhalt und die gegenseitige Unterstützung bedanken! Das stimmt uns zuversichtlich, auch auf alle weiteren Entwicklungen zeitnah und effizient reagieren zu können!

Mit den neuen, farbigen Mund-Nasen–Schutz in den jeweiligen Bereichen sind unsere Mitarbeiter gut geschützt und sichtlich zufrieden ... oder anders ausgedrückt: „A bisserl Style geht ollerweil!“

GROSSE VERÄNDERUNGEN IM LEBEN KÖNNEN EINE ZWEITE CHANCE SEIN

DIETER UND HERBERT LUGITSCH JUN. ZIEHEN BILANZ

Wie viele andere Unternehmen, hatte auch Lugitsch in den letzten Monaten mit vielen Herausforderungen, Umstrukturierungen, Homeoffice, Kurzarbeit und Rohstoffbeschaffung zu kämpfen. Wir haben die Geschäftsführer zu einem Gespräch gebeten, um zu erfahren, wie sie gemeinsam mit den Mitarbeitern den Weg aus der Krise gemeistert haben und wie ihre persönliche Sicht in die Zukunft aussieht.

Red.: *Was war Ihr erster Eindruck, als das Thema „Corona" anfing in den Medien publik zu werden? Hätten Sie damals schon gedacht, dass es solche Auswirkungen wie einen Lockdown geben würde?*

DL.: Nein. Auch wenn ich die Berichte hörte, dachte ich, dass ist weit weg und wird uns nicht treffen.
HLj.: Auch ich hätte nicht damit gerechnet, dass es in dieser Dimension über uns hereinbricht!

„Der Erhalt der heimischen Landwirtschaft erfordert ein Umdenken von uns allen."
Dieter Lugitsch

Red.: *Die Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen seitens der Regierung waren ja umgehend umzusetzen. War das im Unternehmen an allen Standorten und vor allem in den Produktionsbereichen einfach zu bewerkstelligen?*

DL.: Überhaupt nicht, vor allem im Geflügelhof musste wir mit besonderer Sorgfalt agieren. Wir haben aber sehr aktive Mitarbeiter, die bei der Umsetzung viele Ideen und Lösungen eingebracht haben. Dadurch war es auch viel leichter, alle Maßnahmen umzusetzen.
HLj.: Es war auch in den Futtermühlen nicht einfach. Die Mitarbeiter haben aber von Anfang an alle an einem Strang gezogen, sodass wir nach kürzester Zeit alles perfekt im Griff hatten. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle an alle.

Red.: *Neben Kurzarbeit war ja Homeoffice auch ein großes Thema. Hatten Sie im Unternehmen vorher schon Erfahrung mit diesem Arbeitsmodell und wie ist Ihre Einstellung heute dazu im Rückblick auf die vergangenen Wochen?*

DL.: Im Geflügelhof hatten wir ein wenig Erfahrung damit, da einige Mitarbeiter dies in Zeiten längerer Abwesenheit schon hier und da genutzt haben. Rückblickend muss man sagen, dass sich diese Vorerfahrung bewährt hat und wir dieses Arbeitsmodell auch in Zukunft in einigen Bereichen beibehalten bzw. anbieten werden.
HLj.: In der Verwaltung und in den Futtermühlen war es für uns Neuland. Diese Krise hat uns aber gezeigt, dass es in gewissen Bereichen und in bestimmten Zeitfenstern für die Mitarbeiter durchaus auch Sinn macht. Ein persönlicher Kontakt unter den Beschäftigten ist dennoch dauerhaft unerlässlich.

Red.: *Gab es sonst noch besondere Herausforderungen für Sie und Ihre Mitarbeiter, die die Corona-Zeit mit sich brachte? Wenn ja, wie haben Ihre Mitarbeiter die neuen Anforderungen gemeistert aus Ihrer Sicht?*

DL.: Da wir im Geflügelhof im Bereich der Produktion viele slowenische Mitarbeiter beschäftigt haben, war es laufend unsicher, ob sie nach einem Wochenende auch alle wieder zur Arbeit kommen können. Deswegen ha-

ben wir allen eine vorübergehende Unterkunft in Österreich angeboten und die Möglichkeit vorerst hier zu bleiben. Dieses Angebot haben auch viele genutzt, wofür ich jedem Einzelnen sehr dankbar bin. Gott sei Dank hat es aber an der slowenischen Grenze nicht wirklich Probleme gegeben.

Red.: *Hat sich die Lage Ihrer Meinung nach etwas entspannt oder sehen Sie weiterhin Notwendigkeiten, Schutzmaßnahmen aufrecht zu erhalten?*

DL.: Grundsätzlich hat sich die Lage meiner Meinung nach etwas entspannt, da wir in Österreich fast keine Neu-Infektionen mehr haben. Aber der Virus ist noch da. Daher gilt für uns weiterhin Abstand halten, Maske tragen und dort wo es nicht möglich ist, haben wir Schutzvorrichtungen installiert. Die Händedesinfektion ist bei uns ja sowieso schon immer oberstes Gebot und gehört für uns zum Arbeitsalltag.
HLj.: Ich denke auch, dass wir weiterhin vorsichtig sein müssen und uns rüsten sollten für eine mögliche zweite Infektionswelle.

Red.: *Werden Sie zukünftig im Unternehmen durchgeführte Änderungen/Neuerungen aus der Coronazeit weiter fortführen? Wenn ja, welche und warum?*

DL.: Wir werden zukünftig sicher viele Besprechungen über Videokonferenzen abhalten. Die Abstandsregeln wurden durch kleinere Umbauten erfüllt und werden auch so beibehalten. Homeoffice wird für Mitarbeiter, wo es sinnvoll ist, weiterhin angeboten.
HLj.: Mit den Videokonferenzen wurde zudem positiv sichtbar, dass wir auch persönliche Zeitressourcen und CO2 gespart haben, weil wir für Meetings nicht stundenlange Autofahrten in Kauf nehmen mussten. Für Informationsaustausch und Abstimmung ist die Videokonferenzen sicher eine sinnvolle Alternative.

Red.: *Wie ist Ihre Sicht auf die kommenden Monate? Welche Herausforderungen und Chancen sehen Sie auf Ihr Unternehmen, die Landwirtschaft und den Handel in Zukunft zukommen.*

DL.: Ich hoffe, es haben alle erkannt, wie wichtig es ist, eine heimische Versorgung für die Österreicher gewährleisten zu können. Hier müssen wir weiter aufbauen und den Menschen die Vorteile der österreichischen Ware weiter aufzeigen. Wir alle entscheiden beim Einkauf über die Zukunft der österreichischen Landwirtschaft. Dazu muss aber auch der Handel bereit sein, österreichische Lebensmittel zu listen und die Qualität hervorzuheben, nicht immer nur den Preis.
HLj.: Das Bewusstsein für mehr regionale und heimische Lebensmittel, vor allem auch Bio, ist gestiegen, das lässt uns positiv in die Zukunft blicken.

Red.: *Glauben Sie, dass die Krise bei den Österreichern in Bezug auf mehr Wertschätzung für heimische Lebensmittel und sonstige regionale Produkte zu einem bleibenden Umdenken im Konsumverhalten geführt hat?*

„Vorsicht und Umsicht ist aus meiner Sicht auch weiterhin geboten.“ *Herbert Lugitsch jun.*

DL.: Ich hoffe es, aber ich glaube nicht wirklich daran, dass dieses Umdenken langfristig anhält.
HLj.: Ich hoffe und wünsche es mir, vor allem für unsere Landwirte und regionalen Produzenten mit ihrer Vielfalt an innovativen Produkten.

Red.: *Gibt es ein paar persönliche Gedanken, die Sie den Lesern noch mit auf den Weg geben möchten?*

DL.: Wir alle lieben unsere Heimat, egal in welcher Ecke Österreichs wir zu Hause sind. Diese Heimat, so schön und lebenswert sie derzeit noch ist, bleibt uns nur erhalten, wenn sie auch geschützt, gehegt und gepflegt wird. Das machen unsere Bäuerinnen und Bauern jeden Tag. Und dafür erwarten sie einzig einen fairen Preis für ihre wunderbaren Produkte und ihre Arbeit. Das ist doch ein Deal den jeder eingehen kann, oder?
HLj.: Wir sind in Österreich in der Lage, die Bevölkerung mit hochqualitativen Lebensmitteln zu versorgen. Das gilt insbesondere natürlich auch für Krisenzeiten, wie wir in den letzten Monaten ganz klar gesehen haben! Um dies sicherzustellen, muss der Konsument aber ganz bewusst auf heimische Produkte setzen, um die Landwirtschaft und die Veredelungsproduktion weiter zu erhalten.

Red.: *Vielen Dank für das Gespräch und hoffen wir, dass die Zukunft viel Positives für uns bereit hält!*

ON TOUR

... FÜR ECHTE CHAMPIONS!

Seit nunmehr eineinhalb Jahren unterstützt die Firma Weixler Transporte aus Mühldorf bei Feldbach unseren Fuhrpark in Sachen Rohstofftransport und Futtermittelzustellung. Schnell, sicher und zuverlässig fahren die markanten, schwarzen LKWs in unserem Auftrag. Mit einer neuen Anhängergestaltung haben wir unserer erfolgreichen Zusammenarbeit nun auch ein Gesicht geben. Und so wurde aus CornVit – Tierisch gute Futtermittel ein Futtermittel für „echte Champions".

Wir wünschen gute Fahrt und bitten um Einhaltung der Tempolimits ;-)

„I BIN A LUGITSCHER"

WERDE AUCH DU TEIL DES TEAMS!

„Für mich sind die Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten und die technische Herausforderung immer wichtig gewesen."

Dieter Schnepf
Betriebstechnik
Futtermühle Gniebing

Nach 23 Berufsjahren war ich auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und einem Job in der Nähe meines Wohnortes. Mein Großvater hat in früherer Zeit schon in diesem Werk gearbeitet und so war mir die Firma Lugitsch nicht unbekannt. Also habe ich mich, als ich die Stellenausschreibung sah, nach reifer Überlegung beworben. Mit Lugitsch hat sich meinWunsch nach einer regionalen Arbeitsstelle erfüllt und nun bin ich seit April 2020 im Mischfutterwerk am Hauptstandort Gniebing als Betriebstechniker tätig.

Die Entscheidung, mich hier zu bewerben, erwies sich auf jeden Fall als goldrichtig. Ich bin 38 Jahre alt und lebe mit meiner Frau und meinen beiden Söhnen in Paurach. Durch die Nähe zur Firma, habe ich jetzt mehr Zeit für meine Familie. Und in den letzten Monaten habe ich auch zu schätzen gelernt, wie wichtig es ist, einen soliden und krisensicheren Arbeitgeber zu haben.

Meine Tätigkeiten im Betrieb sind sehr vielfälltig und abwechslungsreich. 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. Meine Arbeitskollegen sind hilfsbereit und bringen mir mit Geduld ihre Erfahrungen bei, wofür ich mich auf diesem Weg nochmals recht herzlich bedanken möchte!

Aktuell suchen wir einen **PR / KOMMUNIKATIONSPROFI & GRAFIKER (m/w)** in Gniebing auf Basis Vollzei, sowie einen **FACHBERATER FÜR FUTTERMITTEL (m/w) für den Raum NÖ-Mostviertel (Lilienfeld/Pielachtal)** auf Basis Vollzeit und einen **MITARBEITER IM KUNDENSERVICE (m/w) für den Geflügelhof** in Gniebing/Saaz.

Alle Details zu den Jobangeboten unter: www.h.lugitsch.at/news/karriere/

DIE LEHREN AUS CORONA:

WIR ALLE BRAUCHEN EINANDER

Rudolf Stückler
Marketing-Manager für
Fleisch, Ei und Geflügel
in der AMA-Marketing

Die Corona-Krise hat uns zwei Dinge gelehrt. Unser täglicher Bedarf an Lebensmitteln ist durch den hohen Selbstversorgungsgrad mehr als gedeckt. Wir können uns auf unsere Bauern und Produzenten verlassen. Denn es geht nicht darum, kurzfristig ein Lager leerzuräumen; unsere Lebensmittel werden kontinuierlich produziert. Die Kühe geben weiterhin Milch, die Hühner legen ihre Eier und laufend werden Tiere zum Schlachthof gebracht.

Die zweite Lehre: Regionale Lebensmittel werden wertgeschätzt wie nie zuvor. Aktuelle Umfragen zeigen, dass österreichische und regionale Herkunft als wichtige Entscheidungsgründe beim Einkauf genannt werden. Auch die Kriterien Qualität und Saisonalität stehen vor dem Preis. In diesen Zeiten des neuen Biedermeier könnte aus der viel gescholtenen Landwirtschaft der viel gepriesene Bauer werden. Diese Wertschätzung müssen wir nutzen, um die Beziehung zwischen Bauern, Verarbeiter, Handel und Konsumenten nachhaltig aufzuwerten. Wir alle brauchen einander.

Besonders in der Krise, aber auch danach, brauchen wir faire Partnerschaften über alle Beteiligten der gesamten Produktions- und Wertschöpfungskette bis hin zum Tourismus, damit landwirtschaftliche Strukturen und die Stärke der Verarbeiter langfristig für den Standort Österreich abgesichert werden kann. Autarkie bekommt einen neuen Stellenwert und eine große Chance, wenn alle Partner ihren Beitrag leisten.

Tierwohl und Umweltverträglichkeit, kurze Transportwege und Klimaschutz sind wichtige Aspekte der hiesigen Regionalität und werden künftig noch wichtiger werden. Dafür brauchen die Landwirte Menschen, die ihre Produkte wertschätzen und Verarbeiter, die sie veredeln. Die Verarbeiter brauchen unsere Bauernfamilien, ihre guten Produkte und den Handel. Der Handel wiederrum braucht hochwertige Produkte und das Vertrauen der Konsumenten. Denn die Konsumenten brauchen Bauern in der Region und erstklassige Lebensmittel.

Die AMA-Marketing sah sich bisher schon in der Rolle des Brückenbauers zwischen Produzenten und Konsumenten. In Zeiten, in denen immer weniger Menschen einen direkten Bezug zur Landwirtschaft haben, wird die fundierte und neutrale Information über die Produktion von Lebensmitteln noch wichtiger werden. Dieser Aufgabe stellen wir uns gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern gerne und aus Überzeugung – vor, während und ganz sicher auch nach Corona.

Der Film zur aktuellen AMA Kampagne ist abrufbar unter:
https://www.youtube.com/watch?v=Nj9Jf3I1qHA
oder auf: *www.facebook.com/pg/amainfo.at*

*Quelle: AMA Info

UNSERE LANDWIRTE LIEFERN

BAUER SEIN MUSS SICH EINFACH WIEDER LOHNEN!

Wie wichtig die Versorgung durch die Produkte aus österreichischer Landwirtschaft ist, haben wir in den letzten Monaten erkannt. Für die AMA Kampagne „Wir liefern gerne für Sie" haben wir unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe um ein Statement gebeten und mit diesem Bericht möchten wir die Menschen hinter den Produkten zeigen und ihnen die Möglichkeit bieten, ein paar persönliche Worte an die Konsumenten zu richten.

Rund 120.000 Bauernfamilien* in ganz Österreich erzeugen was wir brauchen – regionale Produkte für unseren täglichen Bedarf. Kaum eine Branche stand in letzter Zeit so im Fokus, wie die heimische Landwirtschaft. Natürlich wäre es wünschenswert, wenn die Werschätzung für regionale Produkte auch weiterhin wächst und sich das Bauern sein wieder lohnt. Doch dazu ist ein starkes Umdenken seitens Konsumenten und Handel notwenig. Die großen Lebensmittelanbieter machen es vor und setzen nun verstärkt auf Fleisch und Ei, zu 100% aus österreichischer Herkunft, von der Geburt, über die Aufzucht bis hin zur Schlachtung und Verabeitung.
Setzen wir alle gemeinsam ein Zeichen und zeigen wir, dass in Österreich Landwirt nicht nur „schafft" sondern vor allem auch wieder ein lohnender Wirtschaftszweig für alle Akteure wird, die sich mit Haut und Haaren ihrem Hof und ihrer Arbeit verschrieben haben.

Die Coronozeit machte sich bei uns mit einem Milch- und Fleischpreisrückgang bemerkbar. Doch wo Schatten, da auch Licht. Und deswegen hoffen wir, dass das gestiegene Bewusstsein bei den Konsumenten zum Kauf von regionalen Lebensmitteln auch weiter anhält und sich stärker entwickelt.

Fam. Bauer, Milchviehbetrieb
8333 Riegersburg

Christian Zetter, Bio-Junghhennenaufzucht und Schweinehaltung
7400 Oberwart

Von Beginn an hörte man zur Coronazeit in den Medien nur negative Berichte über Schulden, Einbruch der Konjunktur, geschlossene Ämter, Maskenpflicht, usw. Uns ist aber besonders aufgefallen, dass auf den Straßen weniger Verkehr war und wir Landwirte ohne Stress, Hupen oder Gesten mit unseren Traktoren die Straßen benutzen konnten. Im persönlichen Umfeld war eine Rückbesinnung auf Familie, Haus und Hof sichtbar. Familien, die gemeinsam das Haus renovierten, im Garten arbeiteten oder einfach nur auf der Terrasse saßen! Für die Zukunft wünsch ich mir, dass die Menschen daraus lernen und gestärkt aus der Krise hervorgehen und dass sich die globalisierte Gesellschaft wieder stärker zurück zu lokalen Strukturen entwickelt.
Regionalität anstatt Globalisierung!

Wir würden uns wünschen, dass sich der Bio-Putenmarkt in Österreich weiter etabliert und die Menschen mehr Wert auf heimische Produkte, wie auch unser Bio-Putenfleisch legen.

Fam. Beiglböck, Bio-Putenmastbetrieb
2853 Bad Schönau

Fam. Groß, Hühnermastbetrieb
8261 Sinabelkirchen

Die Corona-Zeit war und ist für kein Unternehmen ein leichtes Unterfangen! Allerdings sehe ich mehr die positive Entwicklung, die in den letzten Monaten sichtbar war. Es wurde wieder mehr Wertschätzung gegenüber bäuerlichen Qualitätsprodukten entwickelt und ich hoffe das diese Zeit zu einem Umdenken geführt hat, dass weiter Bestand hat und auch anhält!

Die Corona Krise brachte viele Konsumenten dazu, ihre Prioritäten zu verändern. Heimische Nahrungsmittel und der Wert der Bauern erlangte merklich mehr Wertschätzung. Wir wünschen uns, dass es auch nach der Krise so bleibt und es für die Bauern auch im Geldbeutel sichtbar wird.

Fam. Oberger, Bio-Legehennenbetrieb
2803 Schwarzenbach

Christian Steinwidder
Milchviehbetrieb
8742 Obdach

Die Corona-Krise hatte Gott sei Dank auf unsere tagtägliche Arbeit keinen großen Einfluss. Dennoch führte mir diese turbulente Zeit die immense Bedeutung unseres Berufsstandes vor Augen. Wir Landwirte arbeiten ständig sehr hart daran, die Bevölkerung mit Lebensmitteln in höchster Qualität zu versorgen. Das ist eine Aufgabe, die mich mit sehr viel Stolz erfüllt. Gleichzeitig hoffe ich, dass diese Krise einigen Konsumenten gezeigt hat, dass das Erhalten einer starken heimischen Landwirtschaft oberste Priorität haben sollte.

GRASSILAGEN-WECHSEL

WAS BEACHTET WERDEN MUSS

Der erste Schnitt 2020 wurde bereits geerntet/konserviert und wird auf vielen Betrieben in geraumer Zeit ans Milchvieh verfüttert. Wird die Fütterung nicht an das neue Grundfutter angepasst, können Stoffwechselerkrankungen, Klauenprobleme, sowie massive Leistungseinbußen die Folge sein. Um diesen Grundfutterwechsel optimals durchzuführen, sind ein paar wichtige Faktoren zu berücksichtigen. Grundfutteranalysen sind dabei stets unerlässlich!

DIE KENNZAHLEN DER RATION MÜSSEN ERFÜLLT WERDEN

Kein Schnitt gleicht zu 100% dem Anderen. Wie sehr sich die jeweiligen Schnitte voneinander unterscheiden, ist vollkommen unterschiedlich. Mithilfe einer Rationsberechnung kann vorab geklärt werden, wie das neue Grundfutter auszugleichen ist. Gegebenenfalls müssen neben Energie und Eiweiß auch die Faserversorgung, der Wasser-, sowie der Zuckergehalt adaptiert werden. Nur wenn diese Kennzahlen wieder die Zielwerte erfüllen, können Ihre Tiere konstante und gesunde Leistungen vollbringen.

DIE FUTTERAUFNAHME IST ZU BEOBACHTEN

Nachdem die Ration berechnet und das Kraftfutter an die neue Grassilage angepasst wurde, muss unbedingt beobachtet werden, ob die zuvor angenommene Futteraufnahme auch der tatsächlichen Futteraufnahme entspricht! Hier besteht in der Praxis ein sehr großes Fehlerrisiko. Eine verminderte, sowie eine gesteigerte Futteraufnahme können zu unerwarteten Herausforderungen führen.

Sollte am Betrieb ein Mischwagen zur Verfügung stehen, ist unbedingt die Gesamtfutteraufnahme vor und nach dem Grundfutterwechsel zu vergleichen. Natürlich muss dabei auch der Trockenmassegehalt der Silage berücksichtigt werden!

DIE GRUNDFUTTERLEISTUNG MUSS ANGEPASST WERDEN.

Nachdem die Bedarfswerte der Ration angepasst wurden, muss die erfütterte Milchleistung erfasst werden. Abhängig von der analysierten Nährstoffdichte des Grundfutters und deren Schmackhaftigkeit, kann die Milchleistung daraus resultierend steigen oder fallen. Um unsere Tiere bedarfsgerecht versorgen zu können, muss der Transponder bzw. die Mischwagenration auf die neue Grundfutterleistung angepasst werden. Ob die berechnete Kraftfutterzuteilung den realen Bedarfswert der Tiere entspricht, ist mit Hilfe des BCS (body condition score) und der Interpretation der Milchinhaltsstoffe zu kontrollieren.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater berät Sie gerne vor Ort, um einen optimalen Grundfutterwechsel zu erzielen.

Jonas Schiffer

FLOHMARKT **Zu verkaufen:**

Gebrauchte Versperrung unter der Voliere inkl. Halterung für 60 Sektionen (148 x 2 = 296 lfm), 2,5 Jahre alt (7 Umtriebe Junghennen) und unbenutzt (montiert, aber nie versperrt), Bezirk Oberwart, Preis auf Anfrage, Tel.: 0664 2138105

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

Gebrauchtes **Fienhage Einstreulegenest** für ca. 1300 Legehennen zu verkaufen, Tel.: 0664 1967578

30ger Nuovo BAN 1 **Eierstempler** mit Rollband für 3 Lagen, Tel.: 0676 88922230

Materialförderband, ca. 3 m, zu verkaufen, Tel.: 0676 88922230

Einstreunest für 3000 Legehennen, Holzlattenroste und ein 6-Tonnen-Silo, Tel.: 0676 88922230

Söllradl-Einstreu **Legenest**, Nestlänge ca. 25m für ca. 2.000 Hühner, Tel.: 0664 75022926

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

2 Linien **Nippeltränken** á 30 lfm zu verkaufen, Tel.: 0664 7314590

Inventar für Hühnerlegestall zu verkaufen, Tel.: 0664 2241665: Söllradl (Einstreunest 24 m lang / 1 m breit), Bridomat (Fütterung, Rundlauf 45 m, 2 Antriebe), Lubing (Tränkerlinien mit gesamtem Zubehör, ca. 70 lfm), 100 m² Lattenrost Holz, 30-40 m² Lattenrost Kunststoff, 3 Rohrfütterungsbecher à 22 – 10 – 15 m Länge, 1 Silo Roxell Blech (ca. 4 Tonnen), 1 Silo Kunststoff (ca. 4,5 Tonnen), 2 Zubringer-Schnecken mit Motor, 1 Bridomat Rundlauf ca. 20 m, eventuell 4 Kanal-Zeitschaltuhren theben TR 644

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

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

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

Henriette-Junghennen (auch BIO!), legereif, freuen sich auf ein neues Zuhause! Mehrere Abgabestellen in der Steiermark. Info und Verkauf: 03152 2222-0

Zapfwellengenerator 38 KVA, Tel.: 0676 7590578

Stapler Toyota 8FD25F, 2.500kg Tragkraft, Triplex-Freihub 1550mm, Hubhöhe 4650 mm, Bauhöhe 2,13m, 3. + 4. Ventil, inkl. Seitenschieber, Kabine mit Heizung, Arbeitsscheinwerfer LED vo. + hi., Bj. 2013, 2.040 Bstd., Preis: € 20.990,- exkl. 20% MwSt., Tel.: 0664 3021876

17 m³ **Polyestersilo**, Nähe Hausmannstätten, gebraucht, Tel.: 0664 5942562.

Gebrauchte **Einstreulegenester** für Handabnahme, Rundtränken, Rohrfutterbahn (ca. 20m), Tel.: 0664 2526024

Einstreulegenest Fienhage für ca. 3000 Legehennen, Kettenfütterung ca. 150 m inkl. 2 Antriebe und 100 Stk. Holzlattenroste für Kotkasten ab Juli zu verkaufen. Dobl, Tel.: 0650 3094319

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

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler, Tel.: 0676 88922230

Werde Teil unseres Erfolgsteams in Fehring

▪ ElektrotechnikerIn gesucht ▪

Abgeschlossene Ausbildung „Elektrotechnik"
Du arbeitest kunden- und qualitätsorientiert
Du bist mobil, flexibel und hochmotiviert
Du arbeitest gerne selbstständig

Alles mit ja beantwortet? Dann bewirb Dich jetzt.

d.meitz@lugitsch.at, 8350 Fehring Taborstraße 2
weitere Infos auf www.e-lugitsch.at/jobs

Lugitsch
S.M.N. – VOLLE ENERGIE – MIT SICHERHEIT
www.e-lugitsch.at

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**

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