LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 3/2020 • laufende Nummer 109

HERZLICH WILLKOMMEN IM **KLOSTERGASTHAUS THALLERN**

350 JAHRE GENUSS UND GASTLICHKEIT

DIE ZUKUNFT HAT BEGONNEN!

Erfolgreiche Installation der neuen Anlagensteuerung in der Futtermühle Gniebing

URLAUB UND SCHULE AM BIO-BAUERNHOF

Auf Stippvisite am traditionellen „Mallihof“

www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Voller Geschmack und beste Qualität, frisch vom Geflügelhof: Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss jeden Tag zu einem kulinarischen Highlight werden lässt.

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

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| HERZLICH WILLKOMMEN IM 6
Klostergasthaus Thallern
350 Jahre Genuss und Gastlichkeit

| DIE ZUKUNFT HAT BEGONNEN 12
Erfolgreiche Installation der neuen Anlagensteuerung in der Futtermühle Gniebing

| URLAUB UND SCHULE AM BIO-BAUERNHOF 16
Auf Stippvisite am traditionellen „Mallihof“

| MAISSILAGE 18
Maiskörner ausreichend zerkleinern

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

„Optimismus ist in seinem Wesen keine Ansicht über die gegenwärtige Situation, sondern er ist eine Lebenskraft, eine Kraft, die die Zukunft niemals dem Gegner läßt, sondern sie für sich in Anspruch nimmt.“ Mit diesem Auszug aus einem Zitat von Dietrich Bonhoeffer melden wir uns zurück aus dem Sommer und blicken mit Stolz auf produktive und ereignisreiche Monate. Monate voller Neuerungen, die wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und Partnern für die Zukunft umgesetzt haben. Und wir schauen auch mit Anerkennung auf all die regionalen Produzenten und Wirtschaftstreibenden, die trotz der schwierigen Zeit, Mut und Umsetzungsstärke für Neues zeigen.

Mit den technischen Neuerungen der Anlagensteuerung, die wir gemeinsam mit den Experten der Firma Bühler innerhalb der Futtermühle Gniebing in kürzester Zeit umsetzen konnten, haben wir einen weiterer Meilenstein in unserer Firmengeschichte gesetzt. Diese neue Prozesstechnologie sichert uns einen Platz in den vordersten Reihen der europäischen Mischfuttererzeuger.

Kulinarisch sind wir im historischen Klostergasthaus Thallern eingekehrt, auf den Spuren des österreichischen Weinbaus und altehrwürdiger Wirtshauskultur. Bei einem Kurzurlaub am idyllischen Bio-Bauernhof Malli durften wir dann steirische Familientradition und Gastlichkeit der Extraklasse erleben.

Lassen Sie uns gemeinsam auch weiterhin optimistisch bleiben und vor allem gesund. In diesem Sinne, 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, +43 3152/2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: Marketing, Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH | Fotos: Günther Linshalm, 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.

HERZLICH WILLKOMMEN IM KLOSTERGASTHAUS THALLERN

Im traditionsreichen Weinbauort Gumpoldskirchen, mitten in der Thermenregion Wienerwald, liegt die ehemalige Klosteranlage Thallern, seit mehr als 350 Jahren ein Ort des Genusses und der Gastlichkeit. Seit 1141 in der Hand der Zisterzienser vom Stift Heiligenkreuz ist das Klostergasthaus, welches sich im vorderen Bereich der Anlage befindet, vor allem bekannt für sein traditionelles Backhendl und guten Wein, gepaart mit Gemütlichkeit und einem Hauch Nostalgie. Hier auf Thallern befindet sich der Ursprung des österreichischen Weinbaus und die neue Gebietsvinothek mit den besten Weinen der Region.

VOM KLOSTER ZUM REGIONALEN HOTSPOT

Schon beim großen Rundbogentor zur Auffahrt der Klosteranlage wird man Willkommen geheißen, bevor man unter dem grünen Dach der uralten Kastanienbaumkronen die Allee durchquert und am Ende vor dem idyllischen Klostergasthaus Thallern Halt macht. Es bietet sich ein Ausblick auf das gesamte, angrenzende Freigut Thallern mit seinen 30 Hektar Weingärten, der Johanneskapelle, dem ehemaligen Grangienhaus und dem Prälatenstöckl.

Das Freigut Thallern ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Österreichs. Im 12. Jahrhundert von Markgraf Leopold dem IV als Schenkung an den Zisterzienserorden übergeben, steht es seit 1141 im Dienste der Weinkultur und wird durchgehend bewirtschaftet.

Nach knapp 870 Jahren im Besitz des Stiftes Heiligenkreuz wurde das Freigut Thallern 2009 an die Winzer Erich Polz, Karl Alphart und Leo Aumann übergeben, mit dem Ziel das Weingut zu revitalisieren und das Potenzial des Terroirs optimal zu nutzen. Das alte Vorratshaus wurde zu einem Weingartenhotel umgebaut und das historische Presshaus zur Gebietsvinothek mit einem Angebot von

über 50 Winzern. 2017 übernahmen Margareta und Erich Polz die alleinige Verantwortung über das Freigut Thallern, das mittlerweile von deren Sohn Erich geführt wird.
Das Klostergasthaus wird seit nunmehr 11 Jahren von Pächter Florian Fritz erfolgreich geführt. Dem erfahrenen Gastronomen verbindet nicht nur eine langjährige Freundschaft mit der Familie Polz, er schafft mit viel Gespür für Gästekultur und wirtschaftlichem Denken auch eine perfekte Symbiose zwischen Gasthaus-, Eventkultur und Weingut.

STAMMTISCHGEFLÜSTER UND TRAUMHOCHZEIT

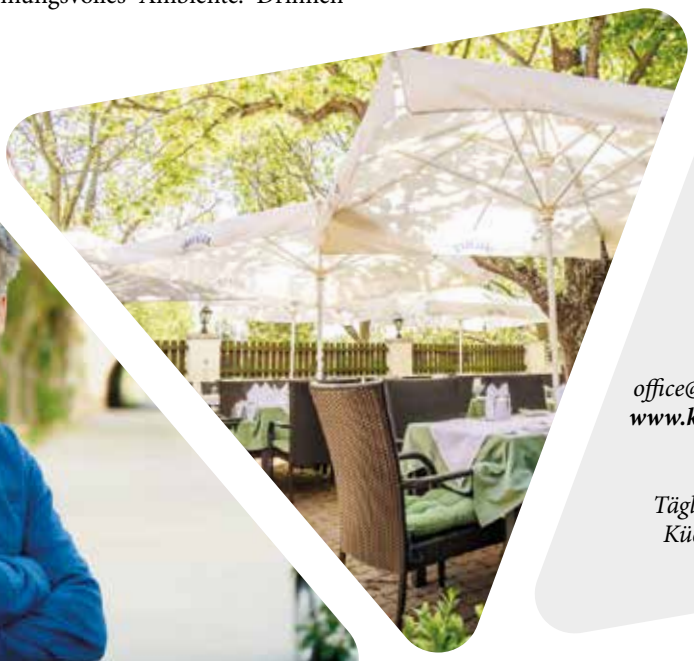
Das behutsam renovierte Landgasthaus bietet traditionelles Ambiente für knapp 450 Gäste mit gemütlichen Stuben, einem großzügigen Wintergarten, sowie reichlich schattigen Gastgärtenplätzen. Florian Fritz sorgt mit seinem Team dafür, dass der Genussfaktor stimmt. Zu Beginn noch als „Backhendlstation" in aller Munde, beinhaltet das Speisenangebot heute neben traditionell österreichischer Küche zahlreiche saisonale à la Carte Kreationen. Besonderer Wert wird auf die Verwendung hochwertiger, regionaler Produkte gelegt. Bei den Geflügelgerichten schätzt man die Qualität und vor allem den einzigartigen Geschmack vom Steirerhuhn. So hat sich das traditionsreiche Haus zu einem Anziehungspunkt für entspannte Genusskultur entwickelt.

Zum normalen Restaurantbetrieb, der für die Gäste an 362 Tagen im Jahr seine Türen offen hat, kommen jährlich noch 25 bis 30 Hochzeiten, die es zu planen, organisieren und durchzuführen gilt. Zu einer Traumhochzeit gehört natürlich stimmungsvolles Ambiente. Drinnen wie draußen wird den Gästen eine beeindruckende Location für unvergessliche Feste geboten. Die Johanneskapelle, die 1516 zu Ehren Johannes des Täufers errichtet wurde, steht für Trauungen zur Verfügung und bietet historisches Flair und ein romantisches Erlebnis. Vor allem das romantische Weingartenhotel ist ein Hotspot für Hochzeitsfeiern und besondere Events. Neben dem Tagesgeschäft sind die Veranstaltungen eine immense Herausforderung für Florian Fritz und sein 45-köpfiges Team, das aber sehr gut aufgestellt ist und perfekt zusammenarbeitet. Eine große Hilfe bei all der aufwendigen Organisation ist seit vielen Jahren Lebensgefährtin Anja Bergmann. Sie unterstützt Florian Fritz bei bürokratischen und administrativen Tätigkeiten und der Leitung der hauseigenen Wäscherei.

THALLERN – IMMER EINEN BESUCH WERT

Das Gästeklientel ist so vielschichtig, wie das Angebot, das einem hier präsentiert wird. Vom Anzug bis zur Radlerhose ist hier tagein tagaus alles vertreten. Aber eines verbindet sie alle miteinander, nämlich die Liebe zum Genuss und zur Gemütlichkeit, die Lust auf ein gutes Tropferl Wein und die Möglichkeit, dem Alltagsstress für ein paar Stunden zu entkommen.

Wenn auch Sie einmal eintauchen möchten in die Geschichte und Vielfalt der österreichischen Genuss- und Weinkultur, dann fahren Sie nach „Thallern". Entdecken Sie beim Wandern die Region inmitten der Weinberge, lassen Sie sich nach alter Klostermanier verwöhnen und fühlen Sie sich aufs herzlichste Willkommen.



Klostergasthaus Thallern
Thallern 2
A-2352 Gumpoldskirchen
Tel.: +43 2236 53326
Mail:
office@klostergasthaus-thallern.at
www.klostergasthaus-thallern.at

Öffnungszeiten:
Täglich von 11.00 bis 23.00 Uhr
Küche von 11.00 bis 21.30 Uhr

GEBACKENE STEIRERHUHN-BRUST

GEFÜLLT MIT EIERSCHWAMMERLN, BRIE, JUNGZWIEBEL UND PETERSILERDÄPFEL

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

4 Stk.	Steirerhuhn Hühnerbrüste ohne Haut, ca. 170g
150 g	Brie
300 g	gewaschene Eierschwammerl
2 Stk.	Jungzwiebel
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Mehl, Eier, Brösel zum Panieren
12 Stk.	mittelgroße, festkochende Erdäpfel (Ditta)
2 EL	Butter
2 EL	gehackte Petersilie

Die Erdäpfel schälen, halbieren und im Salzwasser bissfest kochen. Die Eierschwammerl in einer bereits „erhitzten" Pfanne ansautieren, bis das gesamte austretende Wasser verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb noch gut abtropfen lassen (am besten 1 Stunde im Voraus durchführen).

Die abgetropften Eierschwammerl eventuell ein wenig hacken (falls die Schwammerl größer sind), Jungzwiebel und Brie klein schneiden und alles in einer Schüssel gut verkneten (am besten mit den Händen). Mit Salz, Pfeffer und Muskat noch ein wenig nachwürzen und die Fülle in 4 gleiche Teile aufteilen.

Die Hühnerbrust horizontal einschneiden (nicht ganz durchschneiden, sodass sie noch ganz bleibt) und unter Klarsichtfolie leicht klopfen (plattieren). Die Fülle auf die geklopfte Hühnerbrust legen und diese zu einer festen, kompakten Rolle, einschlagen.

Mit Mehl, Ei und Brösel panieren und bei 160°C etwa 14 Minuten im Butterschmalz herausbacken. Während dem Backen die Butter in einem Topf schmelzen und die gehackte Petersilie hinzugeben. Die gekochten Erdäpfel hinzufügen, salzen und in der Butter-Petersil-Mischung einige Male wenden, bis sie heiß sind.

Die fertig gebackene Hühnerrolle einmal schräg durchschneiden und mit den Erdäpfeln anrichten.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Klostergasthof Thallern

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.11.2020

Was darf in keiner traditionell österreichischen Küche 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: +43 3152 2424-10.

ERST PLATTIEREN, DANN PANIEREN

AUS DEM KLEINEN LEBENSMITTEL– 1 X 1 UNSERER STEIRERHUHN KÜCHENFEE

Für saftige Schnitzerl oder fein gefüllte Rouladen benötigen Sie möglichst gleichmäßig große und dicke Fleischstücke. Speziell Hühnerfilets sind meist verschieden dick, was sich durch sanftes Plattieren ausgleichen lässt. Nur dann können Ihre Speisen ideal durchgaren. Auf diese Weise bleibt das ganze Filet auch schön saftig.

Wenn Sie nicht über das nötige Küchenwerkzeug verfügen, können Sie dem Filet einfach mit dem Handballen zu Leibe rücken. Ein besseres Ergebnis erzielen Sie allerdings mit einer größeren Aufschlagfläche, wie zB. einem kleinen Stielkochtopf, einem Plattiereisen (erhältlich in ausgesuchten Fachgeschäften) oder einem Fleischklopfer mit einer größeren, glatten Schlagfläche.

Und so klappt´s am Besten: Legen Sie das Fleischstück zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf die stabile, harte Arbeitsfläche. Nehmen Sie den Stielkochtopf, das Plattiereisen oder den Fleischhammer und klopfen Sie mehrmals sanft auf das Fleisch.

Arbeiten Sie sich dabei methodisch von der Mitte nach außen vor, damit Sie eine konstante Dicke des Fleisches schaffen. Nur so gart es später gleichmäßig. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Fleisch nicht zu kräftig klopfen, damit Sie das Gewebe nicht verletzen. Die Frischhaltefolie schützt das Fleisch zusätzlich vor Beschädigungen. Netter Nebeneffekt: Unterlage und Topfboden bleiben sauber! Unbedingt beachten, wenn Sie mit dem Fleischklopfer hantieren: Niemals mit der gezackten Oberfläche plattieren. Damit verletzten Sie die Fasern des Fleisches.

Mehr Tipps und Tricks rund ums Kochen finden Sie auch auf unserer Steirerhuhn Facebook-Seite unter: ***https://www.facebook.com/Steirerhuhn***

Viel Spaß beim Kochen wünscht Ihnen Ihre Steirerhuhn Küchenfee Birgit!

THEMA AKTUELL

EI, EI, EI, WO DU ÜBERALL DRIN STECKST

Mit schnellen Schritten neigt sich das Jahr zu Ende und bald steht die Advent- und damit verbunden die Kekserlbackzeit vor der Tür. Im Schnitt verdrückt jeder Österreicher beachtliche 245 Eier pro Jahr. Doch meistens weiß er das gar nicht ...

AUF DIE HERKUNFT ACHTEN

Wir essen unheimlich viele Eier und haben dabei oft gar keine Ahnung, dass wir es tun. Das berühmte Frühstückse, Ham and Eggs, vielleicht noch der selbstgemachte Marmorkuchen am Sonntag: All das verbinden wir klarerweise mit Ei.

Aber dass in praktisch jedem zweiten Lebensmittel im Supermarkt irgendwas vom Ei drin steckt – wer hätte das gedacht? Oder wussten Sie, dass Germknödel ebensowenig ohne Ei auskommen wie ein großer Teil aller anderen Convenienceprodukte? Ähnlich wie Milch werden auch Eier in großen Mengen pulverisiert, indem man ihnen alles (freie) Wasser entzieht. Und genauso wie Milchpulver – ja noch bei weitem öfter – findet sich Volleipulver dann häufig unerkannt als Zutat im Lebensmittelregal. In Nudeln, Eis, den allermeisten Backwaren und Keksen etc. Und hier stößt die hervorragende österreichische Eikennzeichnungsverordnung an ihre Grenzen. Vor allem bei Produkten aus den EU Nachbarländern kann es beispielsweise sehr wohl sein, dass Eier aus Käfighaltung verarbeitet wurden. Deshalb ist es besonders wichtig, auf die Herkunft der Produkte zu achten und wenn möglich zu regionalen Angeboten zu greifen.*

* (Quelle: www.landschafftleben.at)

BEI NESTEI KOMMEN DIE EIER VOM BAUERN UM'S ECK

Als Partner mit Handschlagqualität ist es für die NestEi selbstverständlich bei der Qualität keine Kompromisse einzugehen. Mit einem Vollsortiment von Eiern aus Boden-, Freiland und Bio-Freilandhaltung hat sich NestEi als verlässlicher Partner etabliert.
Bei der Erzeugung der Eier wird eine geschlossene Wertschöpfungskette sichergestellt. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit auf allen Produktions-, Verpackungs- und Logistikstufen ist bei allen Sortimenten gewährleistet. Das AMA–Gütesiegel ist die Qualitätsbasis für die Vertragslandwirte, welche allesamt mit weiteren Gütesiegeln wie Gentechnikfreiheit, Herkunftssicherung und Qualitätsprüfungen ausgezeichnet sind.

UND WO GEHT'S HIN?

Das europaweit Schule machende Erfolgsbeispiel Österreichs bei der Eierproduktion (zB. Verbot der Käfighaltung seit 2009) verbunden mit entsprechender direkt an den Konsumenten gerichteter „Aufklärungsarbeit" trägt Früchte. Ein klares Bekenntnis zu Qualität und Transparenz wird vom Konsumenten honoriert. Selbstverständlich ist hier noch kein Idealzustand erreicht. Wer also Eier aus heimischer Produktion kauft, unterstützt nicht nur die heimische Landwirtschaft sondern trägt auch noch einen großen Teil zu mehr Tierwohl bei.

www.nestei.at

NestEi®
Das Glück der Henne - das Beste fürs Ei!

GRILLPROFI GESUCHT!

Unser Grillmeister Peter ist wahrhaft ein Profi seines Faches und überall zur Stelle, wo er gebraucht wird. Aber er kann nicht überall sein. Deshalb suchen wir dringend Verstärkung. Wenn Sie also flexibel und engagiert sind und Ihr monatliches Einkommen ein wenig aufbessern möchten, dann sind Sie bei uns genau richtig! Denn wir suchen einen **GRILLMEISTER (m/w/d) für unseren mobilen Grillstand auf selbständiger Basis.** Ihr Einsatzgebiet umfasst Grill-Standorte und Veranstaltungen, vorwiegend in der Südoststeiermark, hauptsächlich an Wochenenden. Alles, was Sie mitbringen müssen, ist Spaß an der Arbeit, Leidenschaft für´s Grillen, Freundlichkeit, Verlässlichkeit, Hygienebewusstsein und ein Führerschein der Klasse C.

Dafür bieten wir Ihnen die Möglichkeit auf ein lukratives Zusatzeinkommen auf selbständiger Basis (auch für Pensionisten und Studenten), sowie laufend frische Produkte vom Steirerhuhn mit Qualitätsgarantie.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte: **Horst Ruckenstuhl**, ruckenstuhl@h.lugitsch.at oder T.: +43 3152 2424-35

IM GEFLÜGELHOF GEHEN WIR AUF NUMMER SICHER!

Im Zuge unseres Eigenkontrollsystems und zur Sicherung der Gesundheit unserer Mitarbeiter wurden im August und September bei allen Mitarbeitern im Geflügelhof PCR-Tests zum Nachweis von SARS-CoV-2 gemacht. Diese Tests wurden von uns in Eigeninitiative bei der österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) beantragt, bei der wir uns an dieser Stelle auch herzlich für die professionelle Zusammenarbeit bedanken wollen. Ein weiterer Dank gilt auch unseren Mitarbeitern, die sich fest ent- und geschlossen zu einer Teilnahme an den Tests bereiterklärt haben. Abschließend können wir uns über ein sehr positives Ergebnis mit ausschließlich negativen Testergebnissen (also keine Coronaviren festgestellt) freuen.

Das bestärkt uns, auch weiterhin an unseren strengen Maßnahmen festzuhalten. Wir bleiben wachsam – für uns, für Sie und unser aller Gesundheit!

DER HEISSE KAMPF UM DEN WEBER-GRILL

Im August haben wir unsere Kunden vom Geflügel-Frisch-Markt eingeladen, beim großen Sommer-Grill-Gewinnspiel mitzumachen. Neben tollen Grill-Sets gab es als Hauptpreis – passend zum Steirerhuhn – einen echten, knallroten Griller der Marke Weber Mastertouch limited red zu gewinnen! Mehr als 200 TeilnehmerInnen kämpften sprichwörtlich um den 1. Preis. Die glückliche Gewinnerin, Maria Kaufmann aus Raabau/Feldbach nahm ihren neuen Griller freudestrahlend in Empfang. Wir gratulieren Ihr und allen anderen Gewinnern recht herzlich und wünschen viel Freude beim Brutzeln!

MARTINIGANSL & CO

Der Martinitag am 11. November ist der Gedenktag des heiligen Martin von Tours. Er ist in Mitteleuropa von zahlreichen Bräuchen geprägt, darunter das Martiniganslessen in Österreich. Und wie jedes Jahr ist unser Geflügel-Frisch-Markt wieder gerüstet mit frischen, steirischen Weideganserln aus der Region. Unsere Damen beraten Sie gerne und ersuchen um **Vorbestellung , mindestens 1 Woche vorher unter: Tel.: +43 3152 / 2424-36**. Und mit unserem Rezepttipp zaubern Sie für Ihre Liebsten das perfekte Martiniganslessen auf den Tisch. Die Anleitung dazu inden Sie unter: *https://www.h.lugitsch.at/food/rezepte/hauptgerichte/*

Wenn Sie für Ihre Liebsten, Freunde, Verwandten oder Kunden ein besonderes Geschenk suchen, dann haben wir für Sie genau das Richtige. Unsere Geschenkboxen und Geschenkkörbe, bestückt mit einer erlesenen Auswahl an Spezialitäten aus dem steirischen Vulkanland und liebevoll verpackt, bereiten Freude und kulinarisch unvergessliche Momente. Unsere Geschenke-Profis beraten Sie gerne und stellen nach Ihren Wünschen Geschenkkörbe und Packerl zusammen. Und wenn es ganz schnell gehen soll, dann können Sie wählen zwischen unserer **kleinen und großen Steirerhuhn-Geschenkbox**, die wir für unsere Kunden mit von uns ausgewählten Köstlichkeiten bestücken und exklusiv anbieten. Da ist alles drinnen, was Feinschmeckerherzen höher schlagen lässt. **Infos und Bestellung unter: +43 3152 2424-36**

AUS ÜBERZEUGUNG STEIRERHUHN BIO – DAMALS WIE HEUTE

In den letzten Monaten Homeoffice fanden wir Zeit, unser digitales Archiv etwas aufzuräumen und haben in alten Journalen ein paar richtige „Schätze“ entdeckt, die wir Ihnen nach und nach präsentieren möchten.
Den Beginn machen wir mit Augustine Tappauf aus Gniebing bei Feldbach. Sie gehört zu den Steirerhuhn Bio Kundinnen der ersten Stunde und bis heute hat sich daran nichts geändert. „Als Lugitsch mit Bio begann, mussten wir immer anrufen und die Bio-Henderln bestellen. Mein Mann ist dann in den Geflügel-Frisch-Markt gefahren und hat die frischen Bio-Henderln geholt. Heute macht das mein Sohn Karl für mich. Wenn die Familie zum Essen kommt, gibt´s das Bio-Henderl immer gebraten oder steirisch gebacken. Das Fleisch vom Bio-Henderl ist für mich deshalb so besonders, weil es fester und kompakter ist und beim Tranchieren nicht vom Knochen fällt. Und mit einem g´scheiten Bio-Henderl, wie es der Lugitsch hat, werden vier Personen satt“, so die überzeugte Bio-Köchin.
Besondere Zubereitungsgeheimnisse hat Augustine Tappauf nicht. Weniger ist mehr ist ihr Motto. Lieber etwas salzen und nur wenig würzen – denn Geschmack hat das Steirerhuhn aus biologischer Landwirtschaft ihrer Meinung nach selbst genug. Und sie weiß wovon sie spricht, hat sie doch selbst rund 40 Jahre lang Hühner gezüchtet. Ein paar Legehennen tummeln sich auch heute noch im Gehege. Wir sagen Danke für die Treue und werden auch weiterhin auf Qualität und Herkunft setzen.

DIE ZUKUNFT HAT BEGONNEN!

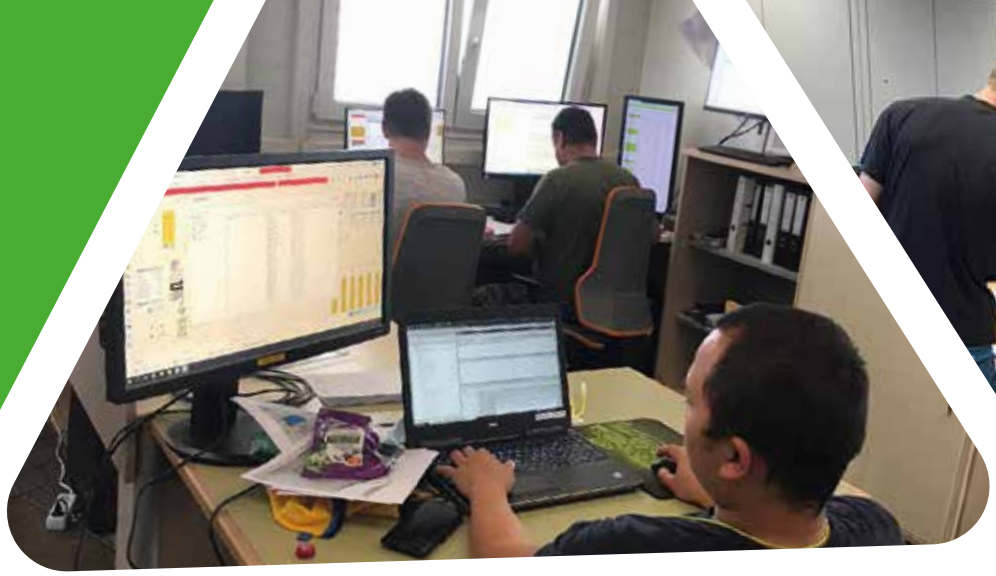
NEUESTE ANLAGENSTEUERUNG WINCOS IN DER FUTTERMÜHLE GNIEBING INSTALLIERT

Über 14 Tage und 2 Wochenenden waren bis zu 30 Mitarbeiter und Techniker beschäftigt, die Produktionsanlagen der Futtermühle Gniebing auf eine der modernsten Anlagensteuerungen WinCos der schweizer Firma Bühler umzustellen.

8 EDV-Experten, darunter Projektleiter Adrian Strärkle, leisteten tolle Arbeit! Aufgrund der guten Planung und Vorbereitung aller Prozessschritte konnte die Implementierung der neuen Anlagensteuerung exakt nach Zeitvorgabe umgesetzt werden. Ein großer Dank an dieser Stelle gilt unseren Mitarbeitern und dem Team von eLugitsch, die in dieser Zeit auch übers Wochenende immer zur Verfügung standen, sowie auch den Technikern und Experten von Bühler, die gut vorbereitet die Umsetzung exakt nach Plan durchgeführt haben!

„Mit dieser neuen Prozesstechnologie können wir in der Championsleague der europäischen Mischfuttererzeuger mitspielen", so Eduard Reicht (Bereichsleitung Produktion, Technik, Logistik) voller Begeisterung.

Gekoppelt mit einer ebenfalls neuen Programm-Software von CSB, werden weiters die EDV Systeme aller Geschäftsbereiche (FARM FEED FOOD) zusammengeführt und digital abgebildet. „Ein neues digitales Zeitalter hat begonnen", so Herbert Lugitsch jun.



BÜHLER ÜBERREICHT „GOLDENE KUHGLOCKE“

AUSZEICHNUNG FÜR FIRMA LUGITSCH

Eine Auszeichnung für Leistungen oder Jubiläen ist immer ein freudiges Ereignis. Wenn man aber geehrt wird für langjährige Partnerschaft, gute Zusammenarbeit und Pioniergeist, dann ist das etwas ganz Besonderes.

Aufgrund der über 50-jährigen Zusammenarbeit und nach Umsetzung des neuesten Steuerungssystems WinCos wurde der Herbert Lugitsch u. Söhne eine Auszeichnung durch den Schweizer Technologiekonzern Bühler zu teil. Mit dieser Auszeichnung würdigt Bühler Unternehmen, die zu den technologischen Vorreitern der Branche in Europa zählen.

Wir bedanken uns an dieser Stelle sehr herzlich für das außergewöhnliche Präsent und die langjährige gute Zusammenarbeit mit der Fa. Bühler aus Uzwil in der Schweiz.

v.r.n.l.: Robert Daiminger Fa. Bühler bei der Übergabe der „goldenen Kuhglocke“ an GF Herbert Lugitsch jun. und Eduard Reicht, Bereichsleiter Produktion, Technik und Logistik!

TIERWOHL UND KREISLAUFWIRTSCHAFT BESSER KOMMUNIZIEREN

Ich persönlich wünsche mir eine klare Vision für die Zukunft. Österreichs Landwirtschaft braucht einen gemeinsamen Marktauftritt, der aufzeigt, wofür sie steht. Das fehlt mir im Moment. Jedes Segment hat eigene Qualitätsstandards. Wir sollten an einem einheitlichen Bild, das man den Konsumentinnen und Konsumenten vermitteln kann, arbeiten und die Frage beantworten: Was macht Österreichs Landwirtschaft unverwechselbar? Ich wünsche mir einen gemeinsamen Weg und vor allem auch eine gemeinsame Kommunikation. Öffnen wir unsere Stalltüren, identifizieren wir uns mit dem, wie produziert wird, und teilen wir unsere Begeisterung. Dafür muss sich aber jede Bäuerin und jeder Bauer zuerst selbst fragen: „Liebe ich das, was ich tue? Stehe ich zu dem, was und wie ich produziere? Und gebe ich jeden Tag mein Bestes, um qualitativ hochwertige Lebensmittel herzustellen?“ Wenn diese Fragen mit ja beantwortet werden, dann sollten wir das auch aktiv kommunizieren. Das ist meines Erachtens ganz besonders für die tierhaltende Landwirtschaft eine der zentralen Aufgaben, sieht sich diese immer häufiger mit scharfer Kritik konfrontiert.

Dabei baut die bäuerliche Landwirtschaft von alters her auf Kreisläufe. Hier kommen unsere Nutztiere ins Spiel. Sie versorgen uns mit Milch, Eiern, Fleisch und sonstigen hochwertigen Lebensmitteln und ihre Ausscheidungen, die bei einem Laien vielleicht eher unangenehme Assoziationen hervorrufen, liefern ein wertvollen Dünger für die Landwirtschaft. Stünde uns kein Dünger aus Viehhaltung zur Verfügung, müsste noch mehr Mineraldünger verwendet werden, der als endliche Ressource schnell verbraucht wäre. Unsere Tiere halten diese Rohstoffe im Kreislauf. Diese Tatsache wird von Kritikern der Tierhaltung häufig ausgeblendet. Wobei Kritik punktuell sicher angebracht ist, vor allem beim heiklen Thema Tierwohl. Auch wenn Österreichs Landwirtschaft in vielen Bereichen bereits jetzt im EU-Vergleich die strengsten Gesetze zum Schutz und Wohlergehen unserer Nutztiere hat. Standortgerechte und zukunftsfähige Landwirtschaft muss hier ständig nachjustieren, will sie den Forderungen einer immer sensibleren Gesellschaft nachkommen. Diese freilich kann den heimischen Standort und Standard nur sichern, indem sie das, was sie fordert, auch zu zahlen bereit ist.

Hannes Royer, Obmann Land schafft Leben

v.l.: „Bauerngrillen“ Veranstalter Josef Kropf, DI Cornelia Sixt und Erwin Raidl

BAUERNBUND SETZT BEIM GRILLEN AUF REGIONAL

Alle Jahre wieder findet das legendäre Bauerngrillen des Bauernbundes Altenmarkt und Riegersburg bei der Familie Kropf in Altenmarkt statt. Und auch heuer freuten sich die Veranstalter über besonders viele Besucher. Einen großen Wert legt der Verein darauf, dass die gesamten Produkte auf dem Grill aus der Region kommen. Die zahlreichen Mehlspeisen werden indessen von den Bauernbundmitgliedern selbst gebacken. Und bei so vielen Kunden unter den Gästen freut es uns natürlich besonders, dass wir auch in diesem Jahr persönlich vertreten sein konnten. Eine gelungene Veranstaltung, zu der wir allen Mitwirkenden recht herzlich gratulieren.

GRATULATION!

Viel Ehrgeiz und Durchhaltevermögen gehört dazu, wenn man sich neben dem Beruf für ein Studium entscheidet. Frau Pichler, Leitung Finanzen und Verwaltung, war mutig genug, diesen Schritt zu wagen und ihr Fleiß wurde mit Erfolg belohnt.
Die Geschäftsleitung und Kollegen gratulieren Birgit Pichler, BA, recht herzlich zum akademischen Abschluss „Bachelor of Arts in Business“ und wünschen weiterhin Spaß und Erfolg bei der Arbeit.

„I BIN A LUGITSCHER“

WERDE AUCH DU TEIL DES TEAMS!

Seit Mai 2019 bin ich Mitarbeiterin im Bereich FEED (Futtermühle) der Firma Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH. Meine Tätigkeiten umfassen die Aufnahme der Bestellungen, die Händlerbetreuung und Aufgaben rund um den Vertrieb.
Bevor ich angefangen habe zu arbeiten, war mir die Fa. Lugitsch nicht fremd, da ich in der Nähe wohne und schon von klein auf immer mit meinen Eltern zum Geflügel-Frisch-Markt gefahren bin, um regionale Produkte zu kaufen. Und auch heut als Erwachsene halte ich das so. Auf meinem Tisch darf das g´schmackige Steirerhuhn nie fehlen und auch wenn ich außer Haus ess, frag ich nach, wo´s Henderl herkommt.
Durch Lugitsch habe ich einen regionalen Arbeitsplatz und bin froh in solch einem Unternehmen beschäftigt zu sein. Die Nähe zum Arbeitsplatz ist ein wirklicher Luxus heutzutage und man kann nur dankbar dafür sein, diese Chance zu erhalten.
Für diesen Beitrag wurde ich auch gefragt, was mir am meisten an meinem Job gefällt. Ehrlich gesagt: Was mir am meisten gefällt kann ich nicht sagen – es ist einfach der Job insgesamt. Es gibt keine Aufgaben die ich nicht erledigen möchte, weil mir einfach alles Spaß macht Und sollte es nicht auch so sein? Für mich ist es die richtige Arbeit, denn ich mach sie gerne.

„Für mich ist es die richtige Arbeit, wenn ich sie gerne mache!“

Sonja Posch
Vertriebsinnendienst
Futtermühle
Gniebing

Aktuell suchen wir einen **FACHBERATER FÜR FUTTERMITTEL (m/w) für den Raum NÖ-Mostviertel (Lilienfeld/Pielachtal)** auf Basis Vollzeit.
Alle Details zu den Jobangeboten unter: www.h.lugitsch.at/news/karriere/

Kontakt & Buchung:
Mallihof, St. Oswald 10
A-8553 Eibiswald
T.: 0664 / 3979133
M.: mallihof@aon.at

URLAUB UND SCHULE AM BIO-BAUERNHOF

AUF STIPPVISITE AM MALLIHOF IM STEIRISCHEN ST. OSWALD OB EIBISWALD

Auf 780 Höhenmetern mit herrlicher Aussicht über die weststeirische Region liegt der Traditionsbetrieb der Familie Malli. Erstmals urkundlich im Jahr 1499 erwähnt, wurde der Hof von Generation zu Generation vererbt und bewirtschaftet, jedoch in seiner Größe nie verändert. Bei den Mallis legt man Wert auf Tradition und ein gutes Miteinander. Und bei der Landwirtschaft setzt die Familie bewusst auf Bio-Rinderhaltung. Wir haben die Mallis besucht und neben strahlendem Sonnenschein waren es vor allem die Herzlichkeit und Gastfreundschaft, die zum Verweilen einluden.

Schon beim Aussteigen aus dem Auto werden wir von Hofhund Flora freudig begrüßt. Die Luft ist frisch und die Kühe grasen entspannt auf der großen, grünen Weide. Es ist ein idyllisches Fleckchen Erde mit unglaublichem Weitblick, auf dem sich der Mallihof befindet. Und weil man sich hier einfach nur wohlfühlen kann, wohnen alle Generationen unter einem Dach zusammen und bewirtschaften im Nebenerwerb gemeinsam den 520 Jahre alten Hof. Dieser besteht aus einem großen Stallgebäude und einem Bereich für die neugeborenen Kälber. Daneben befindet sich ein altsteirisches Gebäude mit typischem, schwarzgetünchtem Holz, liebevoll dekoriert mit landwirtschaftlichen Geräten und Blumenschmuck. Neben dem großen Wohnhaus befindet sich das schöne Ferienhaus mit Aussichtsterrasse, welches vor vielen Jahren noch als Stall genutzt wurde. Und umrahmt von all diesen Gebäuden befindet sich der Innenhof mit lustigen, selbstgebauten Rutschen und Schaukelelementen,

urigem Grill- und Feuerplatz, Relaxbereich und Sonnenliegen für die Gäste, die hier in einem der drei modern ausgestatteten Familienzimmern Urlaub am Bauernhof genießen können.

DER WEG HIN ZU BIO

Alles begann mit einer gemischten Nutztierhaltung und Feldwirtschaft. Im Laufe der vielen Jahre wurde dann aus dem Hof ein Milchviehbetrieb mit 24 Kühen. Die Geburt und Nachzucht der Kälber findet am Hof statt, wobei die männlichen Jungtiere nach 14 Tagen in einem benachbarten Partnerbetrieb für Stiermast untergebracht werden. Im Jahr 2000 übernahmen Monika und Wolfgang Malli den Hof und erweiterten den Stall um 50 Tiere. Um den Kühen die bestmöglichen Weideplätze zu bieten, wurden 19 ha Grünland dazu gepachtet und so ist es auch möglich, dass die 2 – 3 Jahre alten Jungtiere (Nachzucht) einen großen Teil des Sommers auf den Wiesen der Koralpe auf 1800 m Seehöhe verbringen können. Nach dem ersten Kalben bleiben sie dann auf dem Hof. Der Betrieb war nicht immer Bio zertifiziert. Das lag vor allem daran, dass es zu wenig Bio-Bauern in der Umgebung gab und somit die laufende Milchabholung nicht gewährleistet werden konnte. Aber die Mallis und auch die Nachbarschaftsbetriebe haben in all den Jahren gezielt darauf hingearbeitet und seit 2016 wird der Mallihof offiziell als Bio-Milchvieh-Betrieb geführt.

VIELER HÄNDE ARBEIT

Die Familie bewirtschaftet den Hof rein im Nebenerwerb. Zur Milchwirtschaft bauen die Mallis auch noch Dinkel, Weizen und Roggen an. Das Getreide verarbeitet Betriebsführerin Monika Malli zu köstlichem Bauernbrot, welches ab Hof gekauft werden kann. Sie ist auch für die Vermarktung der Hofprodukte und die Gästebetreuung verantwortlich. Ihr Mann Wolfgang ist gelernter Landmaschinentechniker. Er wartet die Maschinen am Hof und installiert neu erforderliche Technik wie zB. den neuen Fischgrätenmelkstand. Bei der Arbeit am Feld und in den Ställen packen die Töchter Anna-Maria, Christine und Carina, sowie die Schwiegersöhne Kevin und Florian ordentlich mit an. Und auch Opa Ernst und Oma Maria helfen, wo Not am Mann ist. Ganz besonders liegt Monika Malli ihre „Schule am Bauernhof“ am Herzen. Hier zeigt sie anschaulich, wie Landwirtschaft funktioniert, woher das Essen kommt und was alles zu tun ist, von der Kälberaufzucht bis hin zur abholbereiten Milch.

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Die Mallis sind seit Jahren überzeugte Lugitsch-Kunden und fühlen sich von Kundenberater Lukas Groß sehr gut betreut. Davor hatten sie oft Ärger mit langen Vorbestellungs- und Lieferzeiten, was die Arbeit oft unnötig erschwerte. „Seit wir uns für Lugitsch als Futtermittellieferant entschieden haben, geht alles viel unkomplizierter und einfacher vonstatten. Oft reicht schon ein Anruf bei Lukas und schon startet der Bestellvorgang. „Das Futter aus der Bio-Futtermühle vitakorn ist qualitativ sehr hochwertig. Ganz besonders beliebt bei den Kälbern ist das Bio-Müslifutter“, so Monika Malli begeistert.

Wir wünschen den Mallis weiterhin viel Erfolg, Gesundheit und Spaß an der Landwirtschaft, bedanken und für die Kundentreue und freuen uns weiterhin auf die gute Zusammenarbeit.

MAISSILAGE –
MAISKÖRNER AUSREICHEND ZERKLEINERN

Die Häckselqualität der Maissilage ist nicht nur für die optimale Vergärung der Silage, sondern auch für die optimale Verdauung entscheidend. Leider ist in der Praxis fast jede zweite Maissilage von einer Fehlgärung oder einer schlechten Verdaulichkeit betroffen.

MAISKÖRNER STARK ANSCHLAGEN

Bei der Häckselqualität spielt die Zerkleinerung der Maiskörner eine entscheidende Rolle für die Leistung und Gesundheit der Rinder. Ein leichtes Anschlagen der Körner reicht nicht aus, denn solche Körner werden unverdaut wieder ausgeschieden. Vor allem bei hohen Passageraten ist es wichtig, die Körner stark zu zerkleinern bzw. zu vermahlen.

FOLGEN MÄSSIG ZERKLEINERTER KÖRNER

Wenn Maiskörner unzureichend zerkleinert werden, kommt es zu einer Stärkeanflutung im Dickdarm. Das führt zu mehr unerwünschten Keimen (E. Coli, Clostridien) im Dickdarm und kann unter anderem zu Durchfall und Euterentzündungen führen. Auffällig ist bei solchen Silagen auch, dass vermehrt Maiskörner sowie auch deren Stärkekörner im Kot wiederzufinden sind. Dadurch, dass diese Energie unverdaut ausgeschieden wird, fehlt sie in der Ration und somit kommt es zu einer Verschlechterung der Energieversorgung. Der Mangel an Energie im Pansen führt in weiterer Folge zu einem Abfall des Milchfettgehaltes in der Milch. Auch die Stärkeverdauung leidet unter der mangelhaften Zerkleinerung und bewirkt einen Milcheiweißabfall in der Milch.

VERHINDERN DER FOLGEN

Um die Gesundheit der Rinder aufrecht zu erhalten und die Inhaltsstoffe in der Milch zu steigern, ist es wichtig, den Abreifegrad des Kolbens, die Einstellung des Walzenabstandes und die Fahrgeschwindigkeit des Häckslers im Auge zu behalten. Die Maisilage sollte in der Teigreife geerntet werden und der Walzenabstand 1-2 mm betragen. Kontrollieren Sie mehrmals die Häckselqualität während der Ernte, denn die Qualität des Häckseln ist wichtiger als die gehäckselte Menge pro Tag. Längere Häckseldauer bringt Mehrkosten mit sich, doch diese sind niedriger als die Folgekosten einer schlechten oder unzureichenden Häckselqualität.

Wenn Ihnen die Leistung und Gesundheit Ihrer Rinder wichtig ist, fragen Sie Ihren Lugitsch Fütterungsberater, der berät Sie gerne bei Fragen rund um die Silierung .

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT **Zu verkaufen:**

Völker Lagenprinter „Smart Fellow“ für 30 Eier, Tel.: 0676 88922230

Stahlsilo mit 12m³ inkl. Füllflansch, Tel.: 0664 2606229

Hackgutheizung Binder RRK 120 - 170, komplett mit Raumaustragung und Steuerung zu verkaufen, Tel.: 0664 2606229

Gebrauchter Polyestersilo mit 7,5 t Fassungsvermögen zu verkaufen, Tel.: 0676 4239229

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 80 m, 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

Mischwagen Strautmann 1250, 12,5 m³, 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

Zapfwellengenerator 38 KVA, Tel.: 0676 7590578

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

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

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

Stapler Toyota 8FD25F, 2.500 kg 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.

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

NEU 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