LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 4/2019 • laufende Nummer 106

ZU TISCH MIT PETER ROSEGGER
STEIRERHUHN IM GASTHAUS ZUR WALDHEIMAT

AUF EIN WORT
Gedanken von Hannes Royer zum Klimaschutz

BAUERNHOF MANTLER
Mit Pioniergeist und Direktvermarktung zum Erfolg

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original
aus Österreich
www.steirerhuhn.at
NUR DAS BESTE
FÜR FESTLICHE STUNDEN
Voller Geschmack und beste Qualität frisch vom Geflügelhof:
Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss jeden Tag zu einem kulinarischen Festtag werden lässt.
Verkauf und Beratung: Daniel Hillinger, T: +43 676 88922208
LUGITSCH
FARM FEED FOOD
www.facebook.com/Steirerhuhn/

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

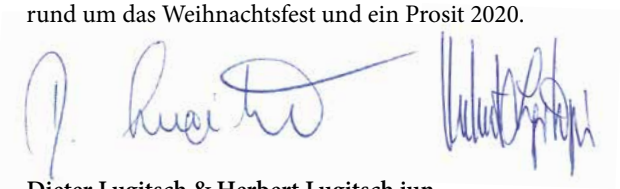
nur noch ein paar Tage, dann ist der Advent vorbei und Heilig Abend steht vor der Tür. Wir blicken dankbar auf all das Gute, das uns dieses Jahr gebracht hat, auf unsere Mitarbeiter, die Tag ein Tag aus mit viel Engagement ihre Arbeit verrichten und auf die Wertschätzung und Treue, die uns unsere Kunden auch in diesem Jahr wieder entgegengebracht haben.

Mit ein bisschen Wehmut verabschieden wir uns von unserem langjährigen, hoch geschätzten „Grillmeister“ Franz Ruckenstuhl, der seit 20 Jahren den guten Geschmack unserer Henderln nach draußen trägt. Wir wünschen ihm viel Freude und vor allem Gesundheit für seinen neuen Lebensabschnitt und sagen von ganzem Herzen: Danke!

Seit der Gründung von „Land schafft Leben“ sind wir Förderpartner der Initiative rund um Gründer und Lebensmittel-Botschafter Hannes Royer. Weil wir aus Überzeugung schon seit Jahrzehnten den Erhalt der Landwirtschaft, Nachhaltigkeit, Tierwohl und Klimaschutz unterstützen, haben wir Hannes um ein persönliches Statement gebeten. Lesen Sie selbst, wie wir gemeinsam an einem besseren Morgen arbeiten können.

Manch einem sind die Geschichten des steirischen Heimatdichters Peter Rosegger noch aus der Schulzeit bekannt. Kulinarisch waren wir zu Besuch in seiner Heimat in Krieglach, im Gasthaus zur Waldheimat, wo uns Fam. Rothwangl herzlichst empfangen und bekocht hat.

Wie ereignisreich der letzte Abschnitt des Jahres sonst noch war, lesen Sie auf den folgenden Seiten. Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten wunderschöne und erholsame Feiertage rund um das Weihnachtsfest und ein Prosit 2020.



Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

INHALT

| ZU TISCH MIT PETER ROSEGGER 4
Steirerhuhn auf kulinarischer Zeitreise im Gasthaus zur Waldheimat

| FRANZ RUCKENSTUHL 11
Unsere Grillikone sagt leise Servus

| KLIMASCHUTZ 12
Auf ein Wort – von Hannes Royer

| LUGITSCH BESTELL APP 14
Schon probiert?

| BAUERNHOF MANTLER 20
Mit Pioniergeist und Direktvermarktung zum Erfolg

| FLOHMARKT 23
Nützliches

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

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

ZU TISCH MIT PETER ROSEGGER

STEIRERHUHN AUF KULINARISCHER ZEITREISE IM GASTHAUS ZUR WALDHEIMAT

Wer die Steiermark ein bisschen kennt, der weiß, dass die Begriffe Waldheimat und Peter Rosegger unzertrennlich miteinander verbunden sind. Nähe Alpl, wo der berühmte Heimatdichter einst lebte, liegt der kleine Ort Krieglach. Und dort befindet sich im Herzen des Ortes der Gasthof von Familie Rothwangl, eine Stätte der Gemütlichkeit und der Zusammenkunft seit drei Generationen.

VOM DORFWIRTSHAUS ZUM GASTHAUS

Schon seit 1960 ist das Haus aus dem Jahr 1700 im Besitz der Familie Rothwangl. In den Anfängen noch als Dorfwirtshaus und Fleischerei geführt, ist es heute ein Platz, der Gemütlichkeit ausstrahlt und zum Bleiben verführt. Im Jahre 2003 hat Hannes Rothwangl den elterlichen Betrieb übernommen und führt diesen seither zusammen mit seiner Frau Sabine. Die beiden Töchter helfen ebenfalls fleißig mit, wann immer sie zu Hause sind.

Gasthof zur Waldheimat
Hannes Rothwangl
Hauptplatz 3, 8670 Krieglach
Tel.: +43 (0)3855/22 27
gasthof.rothwangl@twin.at
www.gasthof-rothwangl.at

Gasthof zur Waldheimat

Familie Rothwangl

Gastfreundlichkeit wird hier großgeschrieben. Das Gefühl des Willkommenseins stellt sich unmittelbar mit einer herzlichen Begrüßung durch den freundlichen und emsig umherflitzenden Kellner beim Betreten der Gaststube ein. Die ist vor allem bei den einheimischen Stammgästen äußerst beliebt. „Do wird mitanaunder bei am Glasl g´redt und ob und zua a bissl Koartn g´spült," wie uns ein älterer Herr mit einem Schmunzeln verrät. Das gesamte Ambiente präsentiert sich mit einem charmanten Flair und viel Liebe zum Detail. Der gekonnte Mix von Hausherrin Sabine aus alten Möbeln und rustikalen bis modernen Dekoelementen sticht dem Besucher sofort ins Auge und schmückt das gemütliche, kleine Rosegger Stüberl, das liebevoll restaurierte Kellerstüberl und den angrenzenden, gut gefüllten Weinkeller. Köstliche Weine in urigen Ziegelbauten gelagert, machen jede Verkostung zu einem einmaligen Erlebnis. Das Kellerstüberl ist ideal für kleinere Feiern bis ca. 20 Personen. Und wie es sich für einen Dorfwirt gehört, verfügt das Gasthaus auch noch über einen Speisesaal und einen „Großen Saal", denn erfahrungsgemäß braucht man am Land Platz, wenn die Familien und Vereine Feste feiern.

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Der Gasthof ist in der Region für seine ausgezeichnete Küche und Spezialitäten aus der steirischen und österreichischen Küche bekannt. Saisonelle Schwerpunkte wie Spargelwochen, Steakwochen, steirische Schmankerl sowie Wild- oder Fischwochen sorgen für reichliche Abwechslung. Die Fischliebhaber werden auch gerne mit fangfrischen Forellen direkt aus der Mürz verwöhnt. Und beim Geflügel – da machen Hannes und Sabine keine Kompromisse – kommt nur das original „Steirerhuhn" in die Pfanne, weil die Qualität, der Geschmack und die Herkunft passen. Das Küchenteam unter der Leitung von Küchenchefin Monika und dem Chef persönlich, ist ein eingespieltes Team und mit viel Freude bei der Arbeit. Kein Wunder, dass jedes Gericht, das die Küche verlässt ein kulinarischer Gaumentanz ist.

DIE VIELFALT DER REGION LÄDT EIN

Wenn Sie sich dazu entscheiden, hier ein paar Tage zu verweilen, dann stehen Ihnen jede Menge Freizeitaktivitäten zur Auswahl. Die wunderschöne Umgebung lädt zum Spazieren ein oder Sie wandeln einfach auf den Spuren von Peter Rosegger und besuchen die Stätten seiner Kindheit. Im Sommer können Sie Wandern, Golfen, Moutainbiken, Schwimmen und Fischen. Der Winter eignet sich ideal zum Skifahren und Rodeln, denn 4 nahegelegene Skigebiete warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Und damit Sie auch gemütlich zur wohlverdienten Portion Schlaf kommen, bietet Ihnen Familie Rothwangl die Möglichkeit, in einem der 19 gemütlich eingerichteten Gästezimmer zu nächtigen, natürlich mit einem deftig steirischen Frühstück zur Stärkung inklusive.

Schauen Sie also unbedingt einmal vorbei im „Gasthof zur Waldheimat" und feiern Sie die besonderen Momente in Ihrem Leben bei Familie Rothwangl und Team.

STEIRERHUHN „MAISHENDL STYRIAN STYLE“

ZUBEREITUNG:

Die Steirerhuhn Supreme Teile gut abtupfen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin würzen und anschließend etwas ruhen lassen.

Für die Fülle das Toastbrot und die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Danach den Blattspinat in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, den Mais dazugeben und zum Schluss das Ei unterrühren. Das Ganze mit Pfeffer, Muskat, Salz und Knoblauch würzen.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen
im Gasthaus zur Waldheimat.

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 31.1.2020

Was sollte auf keinem Festtagstisch 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.

Im Anschluss mit einem Löffel die Masse unter die Haut der Supreme-Teile füllen. So, dass der Bereich gut ausgefüllt ist und die Haut leicht spannt. Danach auf der Fleischseite kurz in der Pfanne scharf anbraten und bei 200° ca. 12 – 15 Minuten im vorgeheizten Ofenrohr weitergaren.

Währendessen die Suppe mit Sahne und Butter aufkochen, salzen, mit Muskat würzen und nach und nach den Polenta einrühren. Die ganze Masse bei mittlerer Hitze unter laufendem Rühren köcheln lassen, bis eine püreeartige Creme entsteht.

Die Hühnerteile aus dem Ofen nehmen, auf der Polenta-Creme anrichten, mit der Bratensauce übergießen und genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

Zutaten (4 Portionen)
4 Stk. Steirerhuhn Supreme mit Haut
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Rosmarien

Fülle
5 EL Mais (Dose)
120 g getrocknete Tomaten
4 Scheiben Toastbrot
120 g Blattspinat
1 Ei
Salz, Muskat, Pfeffer, Knoblauch

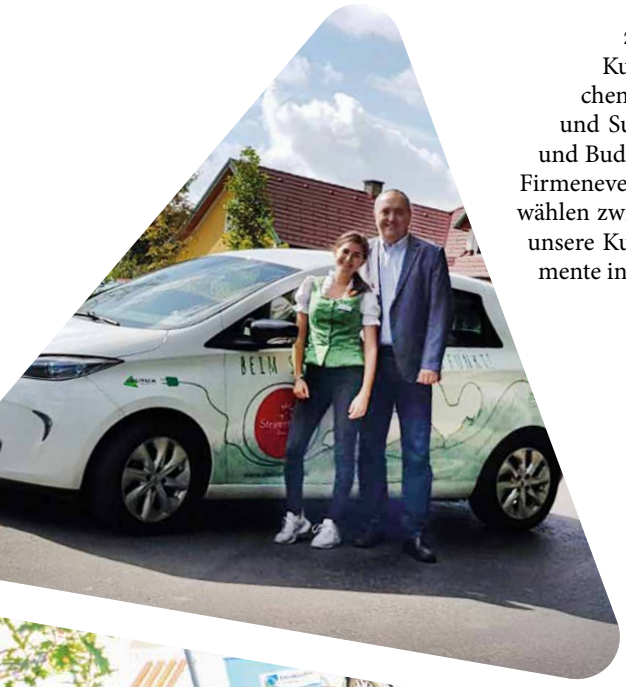
„Cremé Polenta“
200 ml Rindsuppe
250 ml Sahne
80 g Polenta
Salz, Muskat gerieben
1 EL Butter
2 EL gehackte Kürbiskerne
Kernöl

Steirerhuhn®
Das Original

GENUSS OHNE GRENZEN

GESCHENKENKBOXEN FÜR ALLE ANLÄSSE!

Im Geflügel-Frisch-Markt, dem regionalen Nahversorger mit Frischegarantie, werden schon fleißig Weihnachtsgeschenke mit köstlichem Inhalt verpackt. Erlesene Produkte aus der Region und natürlich unsere Steirerhuhn Champions wie Gourmet Leberpastete und Leberknödel sind fixer Bestandteil der großen und kleinen Pakete, die jetzt nach und nach unseren Geflügel-Frisch-Markt verlassen. Aber Geschenkezeit ist ja nicht nur zu Weihnachten. Auch übers ganze Jahr gibt es Anlässe zum Feiern. Wenn auch Sie für Ihre Liebsten, Freunde, Verwandten oder Kunden eine Auslese an Spezialitäten aus dem steirischen Vulkanland suchen, dann kontaktieren Sie einfach unsere Geschenke-Hotline. Sylvia, Anna und Susanne beraten Sie gerne und stellen individuell nach Ihren Wünschen und Budget Geschenkkörbe und Packerl für Genießer, Jubiläen, Geburtstage und Firmenevents zusammen. Und wenn es ganz schnell gehen soll, dann können Sie wählen zwischen einer kleinen oder großen fix befüllten Geschenkbox, die wir für unsere Kunden exklusiv anbieten. Schenken kann so einfach sein … Genussmomente inklusive. ***Infos und Bestellungen unter: 03152 2424-36***



MOBILITÄTSWOCHE

MIT STEIRERHUHN ZOE!

Im September fand die große Abschlussveranstaltung zur europäischen Mobilitätswoche vor dem Feldbacher Rathaus statt. Im Rahmen der Woche musste Dir. Kos von der VS Feldbach eine ganze Woche ohne seinen PKW verbringen und klimafreundliche Fortbewegungsmittel nutzen. Weil Klimaschutz uns alle angeht, haben wir Dir. Kos eines unserer eAutos für einen Tag zur Verfügung gestellt. Besonders gefreut haben wir uns über das rege Interesse zum Thema eAutoteilen.

Rund 150 Schüler und Interessierte nahmen an der Abschlussveranstaltung teil und hatten sichtlich Spaß im Steirerhuhn ZOE eFlitzer. Danke an die Veranstalter für die tolle Aktion.

eAutos zum Mieten ab € 5,-/Std. gibt es unter: http://www.eautoteilen.at

AUFTAKT FÜR DEN NEUEN LEBENSMITTEL-CLUSTER DES STEIRISCHEN VULKANLANDES KULINARIK 2.0 - WIR SIND DABEI!

Die Region rund um das Steirische Vulkanland bietet sehr viele Möglichkeiten, innovative Lebensmittel zu produzieren. Aber dazu brauchen die Akteure auch Unterstützung durch angewandte Forschung und bei der Entwicklung im Lebensmittelbereich. Dafür wurde Anfang Oktober in Feldbach ein Cluster für Lebensmitteltechnologie mit Leitbetrieben aus dem steirischen Vulkanland gegründet und vorgestellt. Die Hauptthemen sind Forschung und Entwicklung, gut abgestimmte gemeinsame Aus- und Weiterbildung, sowie Kooperationen, um die zentrale regionale Innovationskraft zu stärken und zu erweitern. Es freut uns sehr, dass auch wir als einer der führenden Leitbetriebe mit all unserem Know-how zu diesem Projekt produktiv beitragen können. Mehr dazu erfahren Sie im TV-Beitrag unter: https://www.youtube.com/watch?v=A_qsUN0MzJE

KREATIV KULINARISCH MIT STEIRERHAHN HENRY

„Junge Steirer kochen kreativ“ – wie kreativ, das zeigten die Teilnehmer unter der Schirmherrschaft von Franz Labmayer, Verband der Köche Österreichs, Harald Herbst, Circle des Chefs und Hausherr Peter Rieberer beim gleichnamigen Wettbewerb am 05. November in der Landesberufsschule (LBS) Bad Gleichenberg. Den elf Zweierteams, darunter auch Gastteams aus Tirol, Burgenland und Wien, wurde ein Warenkorb mit regionalen Marken-Produkten vorgegeben. Erstmalig im Korb auch unser Bio Steirerhahn “Henry”. Was die Jungköche ab Jahrgang 1991 sonst noch auf die Teller zauberten, war Ausdruck ihrer Kreativität und Innovationsfreude. Die Teilnehmer boten im Laufe des Abends Kulinarik auf sehr hohem Niveau und Kreationen mit Wow-Effekt. Der Sieg ging an Alexander Robin und Marcel Eferl vom Landhauskeller Graz. Im Namen des gesamten Steirerhuhn Teams gratulieren wir den beiden „kreativen Köchen“ zum verdienten Sieg und allen Teilnehmern zu den hervorragenden Leistungen.

So sehen Sieger aus: Die Sieger Alexander Robin und Marcel Eferl mit Jury, Sponsoren und Gratulanten

FREIZEIT ANDERS – WEIL WISSEN SPASS MACHT

Im Rahmen der Aktion Ferien- und Freizeitbetreuung der Marktgemeinde Ilz, erlebten eine Vielzahl der kleinen Gemeindebewohner Freizeit der etwas anderen Art. Neben sportlichen, kreativen und abenteuerlichen Aktivitäten besuchten die Betreuer mit ihren Schützlingen Betriebe in der Region. Darunter auch unsere DLS Eierlogistik in Nestelbach/Ilz. Bei einer spannenden Führung durch den Betrieb, zeigten sich sowohl die jungen als auch erwachsenen Besucher sehr beeindruckt von den vielen Arbeitsschritten, die für Sortierung, Verpackung und den Versand der Eier erforderlich sind. Zum Abschluss gab es von DLS-Betriebsleiter Harald Pregartner noch für jeden ein kleines „Überraschungsei“ mit auf den Weg. Es war uns eine Freude, Einblick in unsere Arbeit zu geben und wir sagen Danke für den netten Besuch.

STEIRERHUHN GEFLÜGELHOF

FRISCH HERAUSGEPUTZT

Ein neuer Anstrich macht doch gleich mehr her! Deshalb haben wir im Herbst gleich Nägel mit Köpfen gemacht und unserem Geflügelhof eine neue Fassade verpasst. Die alte Farbe war leider schon ein wenig in die Jahre gekommen und der Mix aus Rot und Gelb war auch nicht mehr ganz zeitgemäß. Beim aktuellen Design haben wir unsere Mitarbeiter mitentscheiden lassen und uns an eine etwas moderne, zeitlose Gestaltung gewagt. Mit dieser neuen Optik präsentiert sich nun der Geflügelhof, in dem der Geflügel-Frisch-Markt, die Steirerhuhn-Verwaltung und Produktion untergebracht sind, als stimmige Einigkeit am linken Ufer der Raab. Danke an die Mitarbeiter der Malerwerkstätte Alois List aus Feldbach für die gelungene Umsetzung!

Freuen sich über das tolle Ergebnis: Produktionsleiter Wolfgang Liendl und QM Christoph Ladreiter-Knauss, BSc

ERFOLGREICHES AUDIT

IM GEFLÜGELHOF

Die Einhaltung internationaler Standards wie dem International Featured Standard Food (IFS), sind unabdingliche Voraussetzungen für die Herstellung sicherer Lebensmittel von höchster Qualität. Aufgeteilt auf sechs Teilbereiche wurde der Geflügelhof im diesjährigen IFS-Audit auf die Einhaltung von bereits über 250 Anforderungen geprüft. Diese betreffen vor allem Themen wie Lebensmittelsicherheit, Unternehmensverantwortung oder allgemeine, hygienische Anforderungen. In der Vergangenheit rückten zudem auch Aspekte wie Ressourcenmanagement oder Produktschutz immer weiter in den Fokus der Kontrollstellen. Vor allem durch die sorgfältige Arbeitsweise, die ganzjährig im Geflügelhof betrieben wird, konnte auch in diesem Jahr mit über 95% ein Ergebnis auf hohem Niveau erreicht werden. Darum gilt unser Dank allen Mitarbeitern, die mit Ihrer täglichen Arbeit die Herstellung sicherer Produkte von höchster Qualität gewährleisten und am Ende des Tages die Basis für die Zufriedenheit unserer Kunden schaffen.

Somit blicken wir im Geflügelhof voller Zuversicht auf ein neues, erfolgreiches Jahr und sind bereit für die Herausforderungen, die uns erwarten.

FRANZ RUCKENSTUHL

UNSERE STEIRERHUHN GRILLIKONE SAGT LEISE SERVUS

Wer in der Region rund um Feldbach zu Hause ist, kennt ihn, den Steirerhuhn-Grilltag, der im 2-Wochen-Turnus vor dem Lugitsch Geflügel-Frisch-Markt in Saaz/Paldau stattfindet. Von weit her duftet es nach den knusprigen Henderln, die meist schon am Vormittag ausverkauft sind. Verantwortlich dafür ist Franz Ruckenstuhl, der das Grillen jahrzehntelang zu seiner Passion gemacht hat. Jetzt, nach zwanzig Jahren als Mitglied der Lugitsch-Familie, reicht er seine Grillzange weiter. In einem Interview hat er die Jahre ein wenig Revue passieren lassen.

Red.: Lieber Herr Ruckenstuhl, zwanzig Jahre bei Lugitsch sind eine lange Zeit. Erzählen Sie uns ein bisschen etwas zu Ihrem Werdegang.

Franz Ruckenstuhl: Knapp drei Jahrzehnte war ich bei einer anderen Firma als Hendlgriller tätig. Das Grillen war für mich nicht nur Arbeit, es war auch mein Hobby. Als mein Arbeitgeber plötzlich Konkurs anmeldete, war ich gezwungen, mich um eine neue Tätigkeit umzuschauen. Mein Sohn war damals schon bei Lugitsch als Produktionsleiter tätig und so kam ich mit meinem Chef und mittlerweile gutem Freund Dieter Lugitsch ins Gespräch, der mir sofort anbot, mich einzustellen. Das freut mich bis heute noch sehr.
Ich war bis zu meiner Pensionierung 2010 als Fahrer für den Geflügelhof unterwegs. Gegrillt habe ich nebenher bzw. in meiner Freizeit, weil es mir einfach viel Spaß gemacht hat. Deshalb habe ich auch nach meiner aktiven Zeit bei Lugitsch als „Steirerhuhn Grillmeister“ weitergemacht.

Red.: Mit Ihrem Grillwagen sind Sie in all den Jahren sicher sehr viel herumgekommen. Gab es das eine oder andere Highlight, an das Sie sich noch gerne zurückerinnern?

FR.: Oh, da gab es einige. Ich war zum Beispiel mit dem Steirerhuhn-Grillexpress bei allen Roth Tankstelleneröffnungen dabei und auch die steirische Landtagswahl 2010 durfte ich mit meinem Team eine Woche lang begleiten. Fast 6000 Grillhenderln haben wir da vom Spieß geholt. Das war schon außergewöhnlich. Besonders gerne allerdings erinnere ich mich an die 100-Jahr-Feier der Fa. Lugitsch am Betriebsgelände in Gniebing zurück. Es war für mich persönlich wirklich eine große Freude, mit meiner Grillerei dabei zu sein.

Red.: Woher kam die Liebe zum Hendl Grillen eigentlich? Sie betreiben das ja nicht nur während der Arbeit sondern auch in ihrer Freizeit.

FR.: Begonnen hat alles mit einer kleinen Landwirtschaft. Wir haben Hühner gezüchtet und selbst vermarktet. Ich habe dann gemeinsam mit meinem Sohn Horst angefangen, auf einem großen Holzkohlegrill für Veranstaltungen unsere eigenen Hendln zu grillen. Mein Sohn war damals sechs Jahre alt, hat aber schon tatkräftig mitgeholfen. Wir waren eine der ersten, die in der Region mit dem Hendl Grillen begonnen haben. Fast 10 Jahre lang waren mein Sohn und ich zusammen unterwegs. Eines Tages kam dann jemand von der Firma „Steirisches Bauernhendl“ auf mich zu und bat mich, für sie auf der Grazer Messe zu grillen. Unser Grillstand war bald eine Institution auf der Messe. Das habe ich dann zwanzig Jahre lang gemacht. Viele dieser Jahre zusammen mit meiner Frau Ildiko, die meine Leidenschaft mitgelebt und mich immer tatkräftig unterstützt hat bis heute.

Red.: Es ist immer toll, Menschen zu begegnen, die Ihre Arbeit lieben. Bei Ihnen schmeckt man das auch noch. War der Abschied mit etwas Wehmut verbunden?

FR.: Naja, das Grillen war und ist mein Leben. Und die Zeit bei Lugitsch war eine tolle Zeit. Vor allem die gute Zusammenarbeit und das Miteinander muss ich an dieser Stelle erwähnen. Dafür möchte ich mich auch bei allen herzlichst bedanken. Aber ich bin älter geworden und weiß, dass zukünftig mein lieber Kollege Peter für knusprige Henderln sorgen wird.

Red.: Dann bleibt mir nur mehr, Ihnen im Namen der Kollegen und der Familie Lugitsch alles Gute für den (Un)Ruhestand zu wünschen und auch wir sagen Danke, für die zahlreichen, g´schmackigen Mittagspausen und Ihren tollen Einsatz über all die Jahre!

KLIMASCHUTZ

LAND SCHAFFT LEBEN GRÜNDER HANNES ROYER AUF EIN WORT ...

Argumente für Tierhaltung und den Konsum von Fleisch und anderen tierischen Produkten haben es in Tagen wie diesen schwer. Fleisch gilt vielen als der Klimakiller schlechthin. Freilich hat man aufgrund der Heftigkeit der Vorwürfe und oftmals einseitigen Herangehensweise an das Thema das Gefühl, dass hier ein allein verantwortlicher Sündenbock gesucht und allzu schnell gefunden wurde. Das heißt nicht, dass all die schwerwiegenden Geschütze, die aufgefahren werden, ignoriert und pauschal als unzutreffend abgetan werden können. Ablenkungsmanöver im Verweis auf andere „Klimasünder“ wie Verkehr, Industrie oder Freizeitwirtschaft sind nicht zielführend, wie sehr sie auch inhaltlich berechtigt sein mögen. Die Landwirtschaft und die ganze Lebensmittelproduktion sind hier gefordert zu handeln. Der ganze Sektor muss sich selbst und allen, die jetzt noch vom Gegenteil überzeugt sind, beweisen, dass man nicht Teil des Problems sondern Schlüssel zur Lösung ist. Die heimische Landwirtschaft hat hier eine historische Chance und eine historische Aufgabe zugleich. Nutzen wir jene und zeigen uns stark genug für diese. Nur dann werden sich eine, jetzt häufig der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion gegenüber skeptische bis ablehnende Konsumentenschaft und kritische Medien hinter eine Landwirtschaft stellen, die die Zeichen der Zeit erkannt hat, danach handelt und deshalb endlich aus der Schusslinie der Anfeindungen in die Vorreiterrolle wechseln kann.

„Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion muss sich selbst und allen, die jetzt noch vom Gegenteil überzeugt sind, beweisen, dass man nicht Teil des Problems sondern Schlüssel zur Lösung ist.“

Der von mir ins Leben gerufene Verein Land schafft Leben setzt sich daher aus tiefster Überzeugung und auf wissenschaftlich gestützter Basis für eine standortgerechte Landwirtschaft mit möglichst geschlossenen Kreisläufen ein. Alle Anstrengungen in diese Richtung finden unsere ausdrückliche Unterstützung. Ich persönlich erachte es daher als einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung, wenn die Firma Lugitsch u. Söhne auf Futtermittel aus Rohstoffen mit 100%iger, europäischer Herkunft setzt und garantiert, dass das original „Steirerhuhn“ und „NestEi“ Legehennen auch nur mit diesen Futtersorten gefüttert werden, mit der ausdrücklichen Zielsetzung, damit die Regionalität zu fördern und heimische Bauern zu unterstützen. Es ist mir ein Anliegen, mich dafür bei Dieter und Herbert Lugitsch jun., Land schafft Leben Förderer der ersten Stunde, zu bedanken und gleichzeitig anzuregen, diesen Weg konsequent weiter zu verfolgen!

KONGRESSE & TAGUNGEN

EUROFINS CAMPUSERÖFFNUNG

Am 01.04.2019 sind Eurofins Lebensmittelanalytik und Eurofins Umweltanalytik an einen gemeinsamen Standort gezogen. Eurofins ist unser Ansprechpartner in punkto Grundfutteranalysen. Anfang September waren wir nun zur feierlichen Campuseröffnung eingeladen. Durch die Zusammenlegung und den Standortwechsel schaffte Eurofins eine Effizienzsteigerung bei Themen wie Logistik und Kooperation. Mit dem Neubau entstand somit auch eines der modernsten, privaten Lebensmittel-Labore, wodurch wir erweiterte Möglichkeiten zu Analysen und schnelleren Ergebnissen haben. Sie möchten Ihr Grundfutter analysieren lassen? Dann kontaktieren Sie einfach Ihren Lugitsch Fachberater und er kümmert sich umgehend darum!

JOSERA HERBSTTAGUNG

Die optimale Mineralstoffversorgung der Milchkuh, sowie eine effizient gestaltete Kälberaufzucht, stellen zwei ganz zentrale Themen in der heutigen Milchviehwirtschaft dar. Diesbezüglich durften unsere Außendienstmitarbeiter im Zuge der alljährlichen Josera Herbsttagung ihr Wissensspektrum erweitern. Mit Hilfe Ihres Lugitsch-Fütterungsberaters können auch Sie von den neuesten Erkenntnissen der Tierernährung profitieren.

IGN-FREILANDTAGUNG

Um bestmöglich für die bevorstehenden Herausforderungen im Bereich ökologischer, tiergerechter und zukunftsfähiger Nutztierhaltung vorzubereitet zu sein, besuchten unsere Verkaufsberater Gregor Fröhlich, Walter Iber und Daniel Hillinger die 26. Freilandtagung an der Vet. Med. Uni. Wien. Neben einer klimafreundlichen Landwirtschaft stand vor allem der Tierschutz im Mittelpunkt der gut besuchten Veranstaltung. Mit dem erlangten Know-how werden wir uns auch weiterhin stark im Bereich der ökologischen und tierfreundlichen Landwirtschaft engagieren.

EIN SYMPOSIUM VON BESONDERER WICHTIGKEIT

Am 10. Oktober fand in Wien ein Mini-Symposium zum Thema Infektionen mit Salmonella Infantis, einem zunehmenden Problem beim Geflügel in Österreich und einigen anderen europäischen Mitgliedsländern, statt. Organisiert wurde diese Veranstaltung am Campus der Vet. Med. Uni. Wien von der klinischen Abteilung für Geflügelmedizin in Kooperation mit der Österreichischen Qualitätsgeflügelvereinigung (QGV). Vortragende aus der Region, Akademiker und Praktiker erläuterten ausführlich die faszinierende Welt der Mikroorganismen und die Wichtigkeit der Hygiene bei der Geflügelzucht. Die knapp 80 Teilnehmer tauschten sich einen Nachmittag lang über die Bedeutung und Verbreitung von Salmonelleninfektionen in Österreich und anderen europäischen Ländern, sowie über Studien zur Bekämpfung aus. Vertreten waren wir diesmal vor Ort mit DI Boštjan Novak (Spartenleiter Geflügel).

GET IT ON Google Play | Erhältlich im App Store

LUGITSCH FUTTERMITTEL BESTELL-APP

SCHON AUSPROBIERT?

In der letzten Ausgabe unseres Journals von 2017 haben wir zum ersten Mal unser neues Futtermittel-Bestell-APP vorgestellt. Im Zuge unserer Digitalisierungsprozesse versuchen wir auch langfristig unsere landwirtschaftlichen Partner aktiv einzubauen und bei ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen. Mit dem Bestell-App bieten wir unseren Landwirten eine kostenlose und unkomplizierte Bestellmöglichkeit 24 Stunden täglich an 7 Tagen in der Woche vom Handy aus.

Vorbei die Zeit der leeren Silos, denn Bestellen geht jetzt so einfach wie noch nie: Laden Sie einfach die kostenlose Lugitsch Bestell-APP im APP-Store/Google Play Store auf Ihr Handy herunter. Fordern Sie anschließend Ihre Zugangsdaten in der Bestellannahme unter 03152/2222-995 oder unter bestellung@h.lugitsch.at an. Geben Sie im APP Ihre neuen Zugangsdaten ein und schon kann´s losgehen. Wenn Sie Unterstützung bei der Installation oder Bedienung brauchen, fragen Sie Ihren Außendienstmitarbeiter, der hilft Ihnen gerne dabei. Für alle, die sich damit alleine auseinandersetzen wollen, gibt es ausreichend Anleitung auf unserer neuen Webseite unter www.h.lugitsch.at.

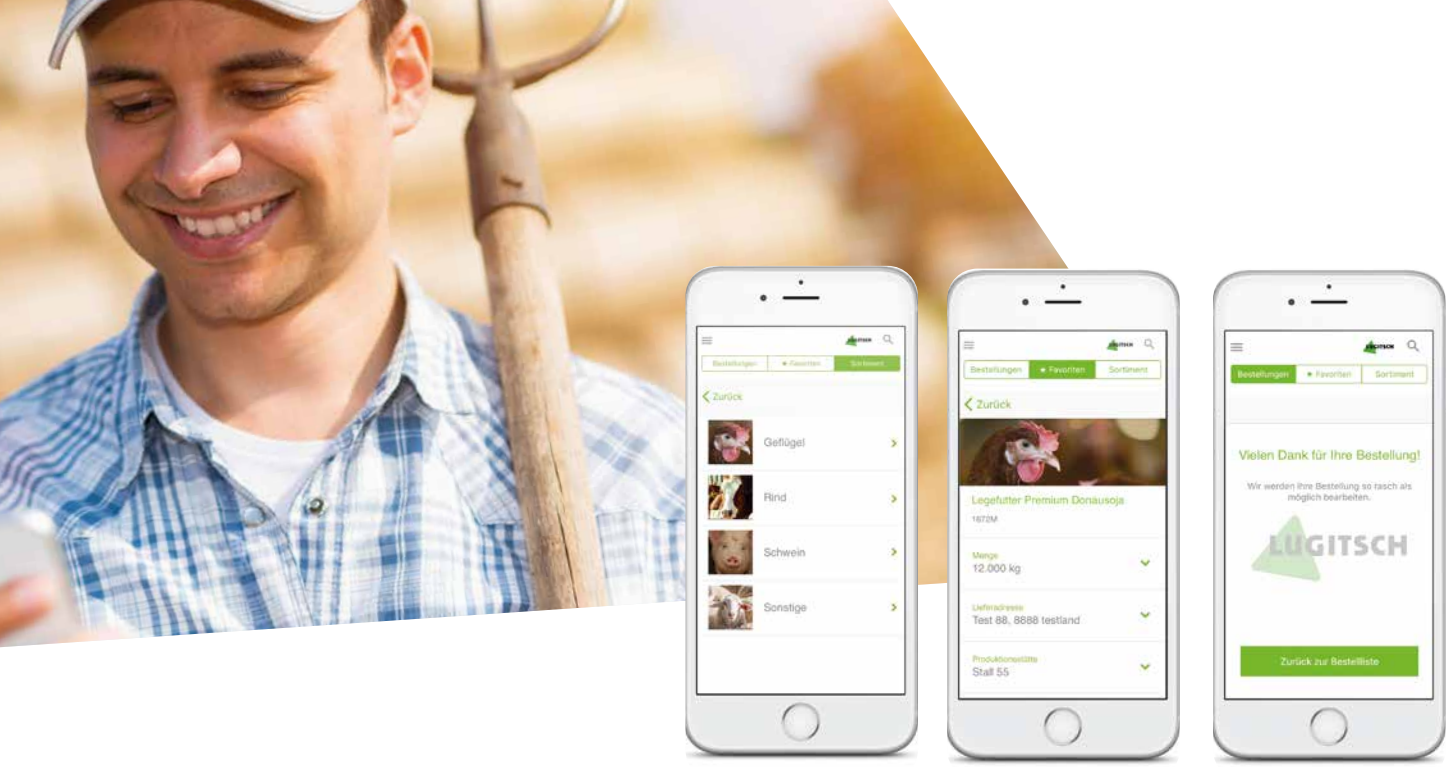
IMMER UM EINE SCHNELLE LÖSUNG BEMÜHT

APP´S zu programmieren ist keine einmalige Angelegenheit. Bei jedem Softwareupdate muss die APP auf das neue Betriebssystem angepasst werden. Dafür sind unsere APP Entwickler zuständig, die sich laufend darum bemühen, dass alles reibungslos funktioniert. Bei einer Fehlfunktion kann es einige Zeit in Anspruch nehmen, das Problem zu erkennen und auszumerzen. Aber unsere Profis sind immer um eine schnelle Lösung bemüht.

UND DAS SAGEN UNSERE KUNDEN?

Klaus Stocker, Lugitsch Futtermittelkunde schätzt an der App:

Ich kann schon früh morgens oder auch Sonntags gleich mit dem Handy Futter bestellen. Bei den Masthendln wiederholen sich die Bestellungen bei jeder Partie. Da ist es ganz einfach, die alte Bestellung wieder zu nutzen.



Es kommt auch vor, dass ein Fehler vom Entwickler unbemerkt bleibt. Deshalb ist das Feedback unserer APP Anwender wichtig. Wenn Sie also Probleme bei der Anwendung haben oder eine Fehlfunktion entdecken, teilen Sie uns das so rasch als möglich mit. Nur so können wir schnell Abhilfe schaffen und Ihnen auch weiter eine reibungslose und einfache Bestellung ermöglichen.

WICHTIG ZU BEACHTEN

Sie laden sich das neue Softwareupdate herunter und die APP funktioniert nicht mehr wie gewohnt? Das hängt nur marginal mit dem neuen Update zusammen. Würden Sie das Softwareupdate nicht herunterladen, würde nach einiger Zeit die APP ebenfalls Fehlercodes aufweisen, welche allerdings vom Entwickler nicht korrigierbar sind. Das hängt mit der Digitalisierung zusammen, die uns auffordert, uns ständig weiter zu entwickeln. Sollte die APP in der Anwendung nicht reibungslos funktionieren, überprüfen Sie zuerst, ob Sie eine aktuelle Software haben. Wenn die Software aktuell ist und die APP noch immer nicht klappt, kontaktieren Sie die Bestellannahme.

Mittlerweile nutzt eine Vielzahl unserer Kunden diesen bequemen Bestellservice. Werden Sie Teil dieser Community und bestellen Sie zukünftig „so einfach wie noch nie“.

Martin Eder, Putenmäster der EPZ aus Leithaprodersdorf und zufriedener App-Nutzer:

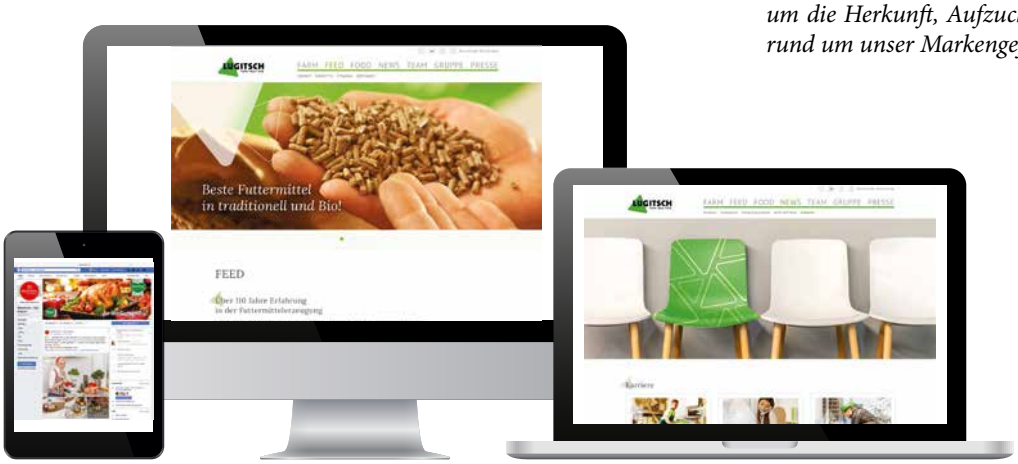
Den großen Vorteil sehe ich darin, dass ich am Abend, während der Betreuung der Tiere, im Stall und ohne großen Aufwand auch gleich Futter bestellen kann.

Oswald Werner aus Hopfau, Bio Bruderhahnbetrieb und eifriger App-Besteller:

Die App ist super und sicher, weil ich sofort eine Bestätigung von der Bestellung bekomme und nach Bearbeitung noch eine Email mit zusammengefasster Bestellübersicht.

ONLINE SIND WIR UNSCHLAGBAR!

Infos schnell und einfach zu transportieren ist ohne Nutzung von Social Media Kanälen heute, im Zeitalter der Digitalisierung, fast undenkbar geworden. Mit der Marke Steirerhuhn – das Original haben wir vor zwei Jahren den ersten Versuch gestartet und waren positiv überrascht über das tolle Feedback zu unseren Beiträgen rund um die Herkunft, Aufzucht und Produkte rund um unser Markengeflügel.



Auch mit der Dachmarke Lugitsch FARM FEED FOOD sind wir seit einigen Monaten stark auf Facebook und Youtube vertreten. Hier erfahren unsere Follower täglich Aktuelles über die Zusammenarbeit mit unseren landwirtschaftlichen Partnern und Veranstaltungen, News und Angeboten rund um unser Futtermittelsortiment und was sonst alles Tolles passiert innerhalb der Unternehmensgruppe und den Bereichen FARM, FEED und FOOD.
Experten geben nützliche Tipps zu optimaler Aufzucht und Haltung von Nutztieren und ab und an erlauben wir uns auch einen kleinen Scherz im „Fundstück der Woche“. Mit Anfang Dezember haben wir jetzt nochmal ordentlich nachgelegt mit dem Start der neuen Lugitsch Webseite. Neben ausführlichen Infos zu all unseren Produkten präsentiert sich auf der neuen Plattform auch ein Webshop, ein umfangreicher Presse- und Karrierebereich, eine riesen Rezepteplattform mit tollen Tipps rund ums Backen und Kochen, viele Videos und Fachartikel im Bereich Geflügelaufzucht, -haltung und Rinderzucht sowie aktuelle Aktionen. Schauen Sie vorbei auf Facebook, youtube & Co. Schenken Sie uns ein Like oder teilen Sie uns Ihre Meinung zum neuen Auftritt mit. Wir freuen uns über Ihr Feedback unter: www.facebook.com/LugitschFFF oder www.facebook.com/Steirerhuhn/ sowie www.h.lugitsch.at.

ERKLÄRVIDEOS FÜR GROSS & KLEIN

EINFACH ERKLÄRT, SCHNELL GECHECKT!

Für alle, die sich lieber auf YOUTUBE tummeln und gerne informieren, gibt es auch hier unseren Kanal zum Abonnieren mit einfachen Erklärvideos zu Themen wie „Wertschöpfungskreislauf“, „Steirerhuhn – Was steckt hinter der Marke“ uvm. Die Videos bringen die Themen für Kinder und Erwachsene einfach und verständlich auf den Punkt und schaffen so mehr Klarheit im Produktions- und Lebensmitteldschungel. Einfach auf www.youtube.com „Lugitsch FARM FEED FOOD“ eingeben und schon kann´s los gehen.

NEUE VETERINÄRRÄTIN
DR. BÄRBEL MÄGDEFRAU-POLLAN

Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan wurde am 09.09.2019 im feierlichen Rahmen im Sitzungssaal des Burgenländischen Landtages zur Veterinärrätin ernannt. Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan gründete und leitet die Geflügelpraxis in Pöttelsdorf mit eigenem Labor. Unter ihrer Betreuung wurde der erste österreichische Geflügelgesundheitsdienst für die Pöttelsdorfer Edelpute aufgebaut und schon 1997 wurde kurz darauf das erste AMA-Geflügelgütesiegel für salmonellenfreies Geflügel vergeben.
Durch laufende Weiterbildung, den Besuch nationaler und internationaler Geflügelkongresse und der Mitarbeit im Vorstand von ÖGT (Österreichische Gesellschaft der Tierärzte) Sektion Geflügel, WPSA (world poultry science association) und VAG (Verein Arbeitsgemeinschaft Geflügelforschung), werden die Geflügelbetriebe laufend auf dem aktuellsten Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse gehalten.

Für ihr Engagement wurde Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan nun im feierlichen Rahmen der Titel „Veterinärrätin" verliehen. Familie Lugitsch und Mitarbeiter gratulieren recht herzlich zur verdienten Auszeichnung.

Kontakt: Dr. Bärbel Mägdefrau-Pollan, Mühlweg 9, 7023 Pöttelsdorf, http://www.maegdefrau.at

Ing. Wolfgang Pleier

LUGITSCH PARTNER IST
MEISTER DES JAHRES 2019

Das diesjährige Treffen der Bundes ARGE Meister Österreich fand heuer in Burgenland statt. Jährlich durchlaufen über 500 Frauen und Männer die Meisterausbildung in einem der 15 Berufsfelder der Land- und Forstwirtschaft. Unter den Besten befand sich heuer auch unser BIO Junghennen Aufzüchter Christian Zetter aus Unterschützen, welcher bei dieser Veranstaltung als „Burgenländischer Meister des Jahres 2019" ausgezeichnet wurde. Die ARGE Meister setzt sich unter anderem stark für eine Herkunftskennzeichnung landwirtschaftlicher Produkte ein, um den Konsumenten Sicherheit zu geben und die Wertschöpfung aller Bereiche in der Region zu erhalten. Der Ausbau von Maßnahmen zur weiteren Unterstützung wurde im Zuge des Treffens in einer Resolution einstimmig beschlossen.

Aus dem Hause Lugitsch gratulierten Herbert Lugitsch jun. und Ing. Alexander Krems Landwirt Christian Zetter vor Ort im Rahmen der Exkursion am Bio Aufzuchtsbetrieb.

FEUERWEHRÜBUNG
IN DER FUTTERMÜHLE GNIEBING

Die Sicherheit am Arbeitsplatz ist für unser Unternehmen ein großes Thema. Dazu zählt natürlich auch der Brandschutz.

Um unsere Mitarbeiter für einen Ernstfall zu wappnen, fand am 27. Oktober, gemeinsam mit 21 Männern und Frauen der Freiwilligen Feuerwehr Gniebing, eine Brandschutzübung auf dem Gelände der Futtermühle statt. Das umfangreiche Übungsprogramm umfasste Menschenrettung, Aufspüren heißer Objekte mit Wärmebildkamera und Bekämpfung mehrere Brände innerhalb und außerhalb vom Werk.

Mit großem Fachwissen und Elan wurden die verschiedenen Übungen von allen Teilnehmern bravourös absolviert. Ein besonderes Danke an die Mitglieder der FF Gniebing für diesen lehrreichen Tag und die vielen wertvollen Sicherheits-Tipps.

Herzlichen Glückwunsch ...

... ZUR GEBURT

Für unsere Vertriebsleiterin DI Cornelia Sixt und ihrem Lebensgefährten Matthias Bauer wurde der 16. September zu einem ganz besonderen Tag. Töchterchen Sophia erblickte wohlauf und gesund das Licht der Welt und erhellt seither das Leben der Eltern. Wir freuen uns sehr über den Familienzuwachs und wünschen von ganzen Herzen nur das Beste, viel Gesundheit und alles Gute für die Zukunft.

... ZUM BACHELOR

Wir, Familie und Mitarbeiter, gratulieren Marc Lugitsch sehr herzlich zum akademische Abschluss Bachelor of Arts für Management internationaler Geschäftsprozesse an der FH Joanneum Graz. BMP

IM PORTRAIT

NEUE MITARBEITER

MIRKO RUZIC

Mein Name ist Mirko Ruzic und ich komme aus Celje. Seit Sommer bin ich als Fahrer für die Futtermühlen tätig. Es ist eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit, die mir sehr gut gefällt. Und dem gesamten Fuhrpark-Team danke ich für die kollegiale Aufnahme und die gute Zusammenarbeit!

DANIEL JABINGER

Mein Name ist Daniel, ich bin 34 Jahre alt und stamme ursprünglich aus Graz. Dort war ich mehrere Jahre im KFZ-Bereich tätig. Seit 2015 lebe ich im Südburgenland auf einem kleinen Hof, den ich gemeinsam mit meiner Partnerin und meiner Tochter (2) bewohne und bewirtschafte. Im Juli wurde ich Teil des Lugitsch Teams und freue mich, als Schichtführer für so eine innovative Firma tätig sein zu dürfen.

RENE PFLEGER

Ich heiße Rene, bin 20 Jahre alt und komme aus Halbenrain. Zuvor lernte und arbeitete ich als Metalldrücker in der Radkersburger Metall Forming. Am 1. August startete ich meine Karriere als Schichtführer in der Futtermühle in Gniebing. Meine Tätigkeiten im Betrieb sind äußerst umfangreich und machen mir sehr viel Spaß. Ich fühle mich wohl im Team und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit mit meinen Kollegen.

PAMELA SPORER

In der ersten Hälfte des Jahres war ich auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung und seit Juli bin ich nun als Hygienebeauftragte im Unternehmen Lugitsch tätig. Ich bin 39 Jahre jung und lebe gemeinsam mit meiner Tochter in Pöllau bei Hartberg. Mein neuer Aufgabenbereich bietet mir viele Möglichkeiten. Meine Kollegen sind sehr hilfsbereit und nett, was die tägliche Arbeit wie im Flug vergehen lässt.

ANDREAS DIENSTL

Ich bin seit September im Bereich Finanzen als Controller tätig. Ich wohne mit meiner Familie (2 Kinder) in Eichkögl. Im Zuge der umfang- und lehrreichen Einschulungsphase innerhalb der Unternehmensgruppe, bekam ich viele positive Eindrücke zu Kunden, Geschäftspartnern und Kollegen. Nun bin ich sehr stolz, Teil dieses innovationsfreudigen Familienunternehmens zu sein. Durch meine langjährige Erfahrung freue ich mich darauf, meinen Beitrag zur kontinuierlichen Weiterentwicklung des Unternehmens zu leisten. In meiner Freizeit finde ich Ausgleich bei meiner Familie und beim Fussballspiel in einer Hobbyrunde.

Kontakt: Bauernhof Mantler
Rußbachstraße 12, 2113 Wetzleinsdorf
www.bauernhof-mantler.at

BAUERNHOF MANTLER

MIT PIONIERGEIST UND DIREKTVERMARKTUNG ZUM ERFOLG

Am Rand von Wetzleinsdorf, einer Katastralgemeinde von Großrußbach im Weinviertel, waren wir zu Gast am Hof der Familie Mantler, einem Legehennen-Betrieb, der in der Region Selbstvermarktung völlig neu definiert und seit gut dreißig Jahren erfolgreich betreibt. In einem persönlichen Gespräch haben Sie uns erzählt, warum Zusammenarbeit und Mut zu Neuem so wichtig ist, um als Landwirt wirtschaftlich und zukunftsorientiert zu arbeiten.

Die Mantlers betreiben schon seit Generationen Landwirtschaft. Der Hof existiert bereits seit 1733 und das ist schriftlich im Goldenen Ehrenbuch des Bauernbundes vermerkt. Den Grundstein legte der Großvater, Ökonomierat und Altbürgermeister Johann Mantler, der 1969 als Erster in der Region seinen Milchviehbetrieb aufgab, aber aufgrund der damals kleinen Ackerfläche trotzdem Viehhaltung weiter betreiben wollte. Und so kam er auf Legehennen-Haltung. 1985 wurde der stattliche Hof mit den großzügig angelegten Gebäudekomplexen mit einem Stallneubau von 7.000 auf 10.000 Hennen erweitert.
Dank wirtschaftlichem Weitblick entwickelte sich der Betrieb zur ersten großen Hühnereierproduktion in der Region und war kurz darauf mit dem Verkauf der Eier bis in den Wiener Raum erfolgreich. Früh erkannte auch Sohn Johannes, dass vorausschauendes Denken zielführend für ein wirtschaftliches Bestehen ist. Und so startete die Familie 1994 mit einer Nudel- und Teigwarenproduktion. Anfangs wurde noch in den Wirtschaftsräumen des Wohnhauses produziert. 2004 errichtete die Familie ein eigenes Gebäude mit einer professionell ausgestatteten Küche und ausreichend Platz, wo Bäuerin Johanna Waren allerfeinster Art herstellt.

Mittlerweile arbeiten auch Sohn Johannes Gregor und Freundin Carina fleißig mit am Hof. Der Junior, der 2015 die Höhere Landwirtschaftliche Bundeslehranstalt Wieselburg erfolgreich absolvierte, setzte gemeinsam mit seinem Vater 2019 einen weiteren Meilenstein in der landwirtschaftlichen Erfolgsgeschichte der Mantlers. Mit der Neuinstallation eines großen, mobilen Hühnerstalls wurde der Betrieb heuer um 2.400 Freilandlegehühnern erweitert. Der Stall ist technisch auf dem modernsten Stand und kann sogar über Handy gemanagt und überwacht werden.

Den Hühnern stehen ein Wintergarten und an beiden Seiten Auslaufklappen zur Verfügung, sowie 8 m² Auslauf/Huhn. Auf der Grünfläche werden in Kürze noch Bäume gepflanzt für eine natürliche Beschattung. Drei Alpakas sorgen für die Sicherheit der Hühner, was Schaulustige des Öfteren anzieht. Dass die Tiere sich als Aufpasser für die Hühnerherde eignen, hat Johannes jun. im Internet recherchiert und sofort umgesetzt. Zweimal täglich wird der Stall kontrolliert, die Eiabnahme erfolgt über einen Elevator. Anschließend werden die Freilandeier am Hof sortiert. „Die größte Herausforderung für uns bei der Inbetriebnahme eines Mobilstalles dieser Größe war und ist das Studieren des Verhaltens der Hühner und das Erkennen von Abläufen, die es zu verbessern gilt. Das Ganze ist ein Lern- und Erfahrungsprozess," so Johannes sen. Sieht man aber dem munteren Treiben der Tiere zu, so ist das sehr gut gelungen.

Eier und die Direktvermarktung sind das Kerngeschäft. Dazu wird noch auf 120 ha der Anbau von Getreide, Mais, Zuckerrüben, Kartoffeln und Ölfrüchte betrieben. Die Familie setzt auch auf Kooperation mit Berufskollegen aus dem Umfeld. Deren Produkte wie Honig, Öle usw. werden ebenfalls zum Verkauf angeboten. Die Produktpalette aus der Werkstatt von Johanna Mantler reicht von Nudelsorten unterschiedlichster Art über feinste Backwaren, Weihnachtskekse bis hin zum beliebten Mantler Eierlikör. Die geografische Lage bietet zudem ein großes Verkaufsgebiet mit etlichen Bauernmärkten, wo die frischen Köstlichkeiten von den Familienangehörigen persönlich angeboten werden. Und der Kundenstamm an Liebhabern regionaler Produkte ist in den letzten Jahren stark gewachsen, denn der Bezirk Korneuburg erfreut sich eines regen Zuzuges und Wien ist nur eine halbe Autostunde entfernt.

Das Herzblut der Mantlers steckt in ihrer Landwirtschaft und die umfangreiche und zeitintensive Arbeit am Hof wird von allen Hand in Hand gemeinsam gemeistert. Sämtliche Abläufe sind professionell organisiert und die Aufgaben klar verteilt.
Die große Chance, die Johannes und sein Sohn für die Zukunft sehen, ist die digitale Vermarktung der Produkte. Hier ergeht es ihnen aber ähnlich, wie vielen österreichischen Landwirten in Selbstvermarktung. „Es fehlt einfach die Zeit und das Kernwissen, um sich damit zu befassen. Die Tage sind ausgefüllt mit Produktion, Organisation und Verwaltung. Da bleibt nur wenig Zeit für das Erschließen neuer, moderner Direktabsatzmöglichkeiten. Früher verkaufte man Lebensmittel, heute müssen Produkte innovativ sein, eine Geschichte dahinter haben, die es zu erzählen gilt. Essen wird zunehmend zum Lifestyle. Werbung lässt sich, unterstützend über digitale Kanäle, einfach besser abwickeln und erreicht zahlreiche Konsumenten" erzählt Johannes jun. überzeugt. Auch Vater Johannes sieht hier Potenzial für die Zukunft. Ein eigener Webshop wäre ganz in seinem Sinn, wobei der regionale Gedanke immer im Vordergrund stehen sollte.

Lugitsch Mitarbeiter Gregor Fröhlich, der die Mantlers schon seit fünf Jahren begleitet, wird für seine kompetente Beratung und flexible Betreuung sehr geschätzt. Er, wie auch wir, wünschen der Familie weiterhin viel Erfolg und sagen Danke für die tolle, partnerschaftliche Zusammenarbeit und das Vertrauen in unser Unternehmen.

ENERGIEVERSORGUNG DER MILCHKUH

DER KNACKPUNKT VIELER RATIONEN

Unsere Milchkühe vollbringen während der Laktation herausragende Leistungen. Vor allem der Stoffwechsel unserer Nutztiere wird in den ersten 100 Tagen massiv strapaziert. Neben den teilweise sehr hohen Tagesgemelken werden mitunter zB. tagtäglich auch 350 Liter Blut durch das Euter gepumpt, sowie 200 Liter Speichel produziert. Um diesen Kreislauf in einem stabilen Gleichgewicht zu halten, bedarf es einer optimalen Energieversorgung. Dies führt zu einer verbesserten Tiergesundheit und schlussendlich zu einer wirtschaftlichen Ertragssteigerung.

GRUNDFUTTER IST DIE BASIS JEDER RATION

Das Grundfutter ist in aller Regel der Hauptbestandteil einer Milchviehration. Was den Energiegehalt vom Futter betrifft, findet man hier in der Praxis massive Unterschiede. Ein Beispiel dafür ist das Grünland mit dessen Vielzahl an beeinflussenden Variablen, welche sich selbstverständlich auf den Energiegehalt des Futters und schlussendlich auf das Tier auswirken. Die daraus entstehende Konsequenz ist, dass bei der Verwendung von Kraftfutter, Grundfutteranalysen vorliegen sollten. Nur so kann eine gut funktionierende Ration für den jeweiligen Bedarf konzipiert werden.

WIE VIEL FRESSEN MEINE TIERE?

Die Futteraufnahme ist maßgeblich an der Energieversorgung beteiligt. Ziel sollte es sein, eine TM Aufnahme von 22-25 kg zu erreichen. Alles darunter deutet darauf hin, dass das Management des Betriebes durchleuchtet werden muss.

MILCHEIWEISSGEHALT ALS INDIKATOR

Der Milcheiweißgehalt in der Milch gibt uns einen Rückschluss über die Energieversorgung der Kühe. Das angeflutete Protein, welches über Grund- sowie Kraftfutter im Verdauungstrakt der Kuh ankommt, wird von den Pansenbakterien unter Energieaufwand zu Mirkobenprotein aufgebaut. Je mehr Energie vorhanden ist, desto höher ist anschließend die Menge an Mikrobenprotein, welche dann in Form von Aminosäuren ins Blut übergeht und den Milcheiweißgehalt dementsprechend beeinflusst. Bei einem Wert von 3,4 sprechen wir von einer neutralen Energieversorgung. Werte unter 3,2 deuten auf einen Energiemangel hin, wo hingegen Werte über 3,8 einen Energieüberschuss anzeigen.
Im Laufe der gesamten Laktation sollte der Milcheiweißgehalt maximal um 0,6 % ansteigen. Alles darüber hinaus birgt die Gefahr, dass die Kühe zum Ende hin verfetten und in der nächsten Laktation Probleme verursachen. Überschüssige Energie wird stets in Körperfett umgewandelt. Somit kann auch mittels der Rückenfettmessung der genaue Konditionszustand der Kühe erfasst werden. Ihr Lugitsch Fütterungsberater berät Sie gerne rund um das Thema Energieversorgung.

FLOHMARKT **Zu verkaufen:**

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

Zapfwellengenerator 38 KVA, Tel.: 0676 7590578

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

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

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

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

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

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

Steirerkücken Bio auf Bestellung für die biologische Mast zu verkaufen. Info und Verkauf: Walter Iber, Tel.: 0676 88922230

Foto: Shutterstock

Wir wünschen ein friedvolles
Weihnachtsfest und ein gesundes,
glückliches neues Jahr!
Herzlichen Dank für die gute
Zusammenarbeit.

We wish you a peaceful Christmas
and a Happy New Year!
Thanks for the good cooperation.

Békés karácsonyi ünnepeket és
eredményes, boldog új évet kivánunk.
Köszönjük az együttmüködést.

Želimo Vam miren božič in srečno
ter zdravo Novo leto!
Iskrena hvala za zaupanje.

Želimo Vam miran Božić
i sretnu Novu godinu!
Zahvaljujemo na ukazanom povjerenju.

Familie Lugitsch und Mitarbeiter

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