LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 1/2021 • laufende Nummer 111

DAS HERMANN'S
Steirerhuhn Wia'zhaus in Fürstenfeld

FIT FOR FUTURE
Neuigkeiten zur Nachhaltigkeit bei Lugitsch

EIN STADTMÄDL WIRD BIOBÄURIN
Von der Liebe zum Land und zu den Hühnern

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

UNSERE PRODUKTE SIND CHAMPION!

Ständige Innovationen und moderne Produktinterpretationen haben unseren Steirerhuhn Produktspezialitäten schon zu namhaften Auszeichnungen im Food Bereich verholfen.
Wir sind stolz, dass unser Team Anerkennung für seine besonderen Leistungen erhält. Der Produktchampion, verliehen von AMA und Produkt, zeichnet seit Jahren immer wieder Steirerhuhn-Produkte aus.

PRODUKT CHAMPION 2016
1. PLATZ

Unsere Produktchampions:

- Steirerhahn Henry Bio-Bratwurst
- Steirerhuhn-Spieß
- Steirerhuhn-Hühnerleberpastete
- Steirerhuhn-Hühnerleberknödel

Info und Verkauf:
Daniel Hillinger
+43 676 889 222 08,
hillinger@h.lugitsch.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| DAS HERMANN'S 4
G'scheit essen in Fürstenfeld

| FIT FOR FUTURE 8
Zukunftssicher mit neuem Dampfkessel

| LAND SCHAFFT LEBEN 10
Regionalität auf den Teller bringen

| KUHGESUNDHEIT 12
Trockensteherfütterung

| HOFREPORTAGE 16
Zu Besuch bei Fam. Lechner-Khodai

| FLOHMARKT 19

Liebe Leserinnen und Leser!

Normalerweise beginnt unser Jahr mit unserer großen Jahresabschlussfeier, die heuer aufgrund der Pandemie entfallen musste. Dieses gemeinsame Fest bietet uns nicht nur die Möglichkeit Resümee zu ziehen und über Neues zu berichten, sondern vor allem auch, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für Ihren Einsatz im schwierigen abgelaufenen Jahr persönlich zu danken. Der Einsatz und die Disziplin wie an die verschiedensten Herausforderungen herangegangen wurde, verdient höchste Anerkennung und Lob! Vielen Dank!

Für heuer sind wir aber zuversichtlich, dass wir mit einer raschen Impfung gegen Covid-19, sowie sie unser Vater Herbert Lugitsch sen. Gott sei Dank schon erhalten hat, wieder zu unseren schönen traditionellen Veranstaltungen mit vielen sozialen inner- und außerbetrieblichen Kontakten zurückkehren können.

Dieses Jahr hat viel verändert, uns aber auch bestärkt, dass der Weg zu mehr Regionalität, Effizienz, Tierwohl und Klimaschutz, den wir seit vielen Jahren beschreiten, der Richtige ist. Dabei ist es uns wichtig zu betonen, dass Nachhaltigkeit für ein Unternehmen nur funktioniert, wenn die ökologische, die soziale und die ökonomische Komponente im Einklang sind. Mit unserem Nachhaltigkeits-Konzept *Fit for future* möchten wir diesen Einklang herstellen und unsere zahlreichen Projekte aus diesen Bereichen sichtbarer machen.

Wir hoffen dass Sie wieder viel Interessantes in unserem Journal finden und wünschen Ihnen und Ihren Familien eine schöne Frühlingszeit, ein frohes Osterfest und vor allem viel Gesundheit.

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

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

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, +43 3152/2222-0, www.h.lugitsch.at | Redaktion/Für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche bzw. weibliche Form verwendet. Diese verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: Marketing, Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH Fotos: Günther Linshalm, Bernhard Bergmann, Fotolia, Shutterstock, Archiv | Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

Datenschutzhinweis: Die Datenschutz-Grundverordnung ist am 25. Mai 2018 in Kraft getreten. Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns ein besonderes Anliegen. Wir verarbeiten Ihre Daten daher ausschließlich auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen (DSGVO, TKG 2003). Auf https://www.h.lugitsch.at/impressum/datenschutz/ informieren wir Sie über die wichtigsten Aspekte der Datenverarbeitung im Rahmen unserer Webseite.

BODENSTÄNDIG & GUT GENIESSEN IM HERMANN'S

Mitten in Fürstenfeld gibt es seit 2019 einen neuen kulinarischen Fixpunkt, das Hermann's. In sehr gemütlicher Wohlfühlatmosphäre mit viel Licht und Luft wird echt steirische Küche serviert. Die Zutaten sind regional, die Speisekarte abwechslungsreich mit vegetarischen und veganen Optionen und die Portionen köstlich und durchaus üppig. „Es geht für mich gar nicht, dass ein Gast hungrig vom Tisch aufsteht", sagt der Küchenchef Christian Wilfling lachend.

I WÜL HAM NACH FÜRSTENFELD

Christian Wilfling ist gebürtiger Fürstenfelder und hat nach vielen Jahren in Graz, in denen er in vielen renommierten Küchen gekocht hat, die Gelegenheit ergriffen und das freiwerdende Lokal in der Fürstenfelder Innenstadt übernommen. Sein Gegenstück und Partner ist der Gamlitzer Andreas Meixner, der sich mit viel Liebe zum Detail um die Gäste bemüht. Gemeinsam haben die beiden das Lokal innerhalb kürzester Zeit komplett umgebaut und neu gestaltet. Es blieb sozusagen kaum ein Stein auf dem anderen. Parallel wurde auch der Vierkanthof der Familie Wilfling renoviert. Dort wachsen auch Kräuter und Früchte, aus denen allerlei Köstlichkeiten entstehen, wie die aromatischen Sirupvarianten, die sich im Lokal zum Lieblingsgetränk der Stammgäste entwickelt haben. Die kreativen Genießer haben Säfte wie „Alles Minze", Himbeer-Rosenblüte oder Zitronenverbene zur Auswahl, die als Erfrischungsgetränk oder auch im Spritzer getrunken werden. Für den Winter gibt spezielle Varianten wie Zwetschke-Zimt, die mit heißem Wasser und einem guten Schuss Rum zum Hauspunsch werden. Auch die übrige Getränkekarte kann sich sehen lassen. Die Weine kommen hauptsächlich aus der Fürstenfelder und Gamlitzer Gegend - dort kennen sich die beiden Wirte aus. Ein ausgezeichneter Most findet sich auch auf der Karte, der nichts mehr mit dem Getränk zu tun hat, das bei den Großeltern manchmal zu nahe am Essigfass stand.

ABHOLEN UND GENIESSEN

Die Zeit des Lockdowns zehrt natürlich auch an den Nerven der beiden, denen das Gespräch mit ihren Gästen besonders fehlt. „Es macht viel mehr Spaß, wenn das Lokal voll ist“, betonen die beiden. Ihr Angebot zum Mitnehmen wird aber sehr gut angenommen, was neben der Qualität und den großzügigen Portionen sicherlich auch an der großen Auswahl liegt. Das Hermann‘s bietet auch zum Mitnehmen mit einer Tageskarte und einer Wochenkarte eine gute Mischung aus bodenständig-steirischen Leckerbissen und neuen Gerichten. Neben Hermann‘s Platte für 2 mit Gegrilltem und Gebackenem ist das Backhenderl vom Steirerhuhn ein Klassiker. „Wir machen es mit ausgelösten Stücken, was manche Gäste zuerst verwundert hat, aber inzwischen fragen sie schon bei der Bestellung nach unserem Spezial-Backhenderl“, verrät Andreas Meixner. Auf der Karte finden sich aber auch kreative Gerichte wie „Pikanter Thai-Gemüse-Glasnudel-Wok“, der mit Huhn oder für Vegetarier und Veganer mit Tofu serviert wird“.

FRÜHLINGSHAFTE AUSSICHTEN

Inzwischen ist mit dem Bärlauch auf der Karte auch der Frühling angekommen. Eine würzige Cremesuppe oder Bärlauchrisotto mit jungem Parmesan machen Lust auf das frische Grün.

Auch hat sich in Fürstenfeld inzwischen auch herumgesprochen, dass die Auswahl an selbstgemachten Kuchen und Mehlspeisen einen Besuch im Hermann‘s wert ist. Von flaumigen Buchteln auf Vanillesauce bis zum saftigen Nusskuchen mit Cranberries, der ohne Mehl und zugesetztem Zucker auskommt. Für diese Low-Carb-Köstlichkeit bleiben manche Radfahrer gerne stehen.

OPTIMISTISCH IN DIE ZUKUNFT

Der lange Winter ist an Andreas Meixner und Chistian Wilfling natürlich auch nicht spurlos vorübergezogen. Aber die beiden gut gelaunten Chefs haben die Zeit gut genutzt. Das Lokal ist trotz Lockdown liebevoll österlich dekoriert, da es ihr zweites Wohnzimmer ist, wie sie sagen. Es wurde auch einiges investiert - in die Terrasse zum Beispiel, die mit jetzt bei Bedarf mit einer Jalousie gegen Wind und Wetter geschützt werden kann, sowie in eine Vergrößerung des Außenbereichs, die noch rechtzeitig vor dem Sommer für ein großzügigeres Platzangebot im Freien sorgen wird. Nachdem die Terrasse nach Südwesten zeigt, können sich die Gäste schon jetzt auf genussvolle Sommerabende freuen.

GEFÜLLTES AUSGELÖSTES BRATHENDL

MIT SPECK-SEMMELFÜLLE UND APFEL-KOHLGEMÜSE

Wir lassen uns von Christian Wilfling zeigen, wie schnell ein köstliches gefülltes Brathendl fertig ist. Das ausgelöste Huhn benötigt eine kürzere Bratzeit und ist schneller auf dem Tisch. Mit den Zutaten bleibt der Küchenchef aus Überzeugung ganz steirisch und bereitet die Fülle mit Speck, Semmeln und Äpfeln zu. Als Beilage serviert er Kohlgemüse, das durch die Äpfel ganz frühlingshaft fruchtig wird.

Das ausgelöste Huhn wird auf einem großen Brett ausgebreitet und von beiden Seiten großzügig mit der würzigen Marinade bestrichen. Das Huhn wird auf die Hautseite gelegt und darf durchziehen, während wir die Fülle vorbereiten. Dazu werden Zwiebel, Äpfel und gekochter Speck gewürfelt und in einer Pfanne angeschwitzt. Danach werden Semmelwürfel, Eier und Milch hinzugefügt und mit den Gewürzen abgeschmeckt.

Die Fülle wird zu einem großen ovalen Knödel geformt und auf das ausgelöste Hendl gelegt. Dann wird die Fülle sorgfältig mit dem Hendl umschlossen, mit der Öffnung nach unten gedreht und in einen Bräter gelegt, der vorher großzügig eingefettet wurde. Für eine aromatische Sauce mit Hendlfond untergießen und einen Rosmarinzweig hinzufügen. Für 35 Minuten bei 180°C im Rohr braten.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

1	Steirerhuhn ausgelöst ca. 1200 g
etwas	Hendlfond

Marimade

100 ml	Rapsöl
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver, Rosmarin

Fülle

250 g	Knödelbrot
1	Zwiebel mittelgroß
2	Äpfel
200 g	gekochten Hamburgerspeck
4	Eier
150 ml	Vollmilch
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Kümmel, Liebstöckel, Majoran

Apfel-Kohlgemüse

1 kg	Kohl
3-4	Äpfel
1	Zwiebel mittelgroß
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Rosmarin

Für das Apfel-Kohlgemüse wird der Kohl in ca. 2 cm große Quadrate geschnitten und blanchiert. Die in Spalten geschnittenen Äpfel und Zwiebel werden in einem Topf mit wenig Öl angeschwitzt, der Knoblauch grob gehackt und beigegeben. Den blanchierten Kohl hinzufügen und kurz köcheln lassen. mit etwas Hühnerfold aufgießen und bei Bedarf mit etwas Mehl stauben. Am Schluss mit einigen Butterflöckchen verfeinern und mit dem gefüllten Brathuhn servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

WIR VERLOSEN

2 x 1 gemütliches Essen für 2 Personen im Hermann‘s in Fürstenfeld

GEWINNSPIELFRAGE

Mit welcher regionalen Zutat wird das gefüllte Brathuhn bei Hermann‘s besonders saftig?

S . . . . . N

Senden Sie Ihre Antwort
per Post, E-Mail oder Fax an:

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

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.04.2021

Hannes Leitgeb (e Lugitsch), Eduard Reicht, Roman Romhanyi, Stefan Gombotz (v.l.n.r.)

NEUE DAMPFKESSELANLAGE SORGT FÜR EINSPARUNGEN

Für einen wichtigen Prozess in der Futterherstellung – die thermische Hygienisierung – sind in der Anlage hohe Temperaturen erforderlich, die vom Dampfkessel erzeugt werden. Um die stabile Produktion unserer hochwertigen Futtermittel zu jeder Zeit garantieren zu können, wurde in einen Kessel der neusten Generation investiert, der alle Anforderungen in unserer Futtermühle erfüllt.

HOHE EFFIZIENZ

In der neuen Anlage wird die eingesetzte Energie durch einen integrierten Economiser noch effizienter genutzt. Dadurch werden Brennstoff und 30% der CO2-Emissionen eingespart. Zudem kann ein nachgeschalteter Brennwertwärmetauscher fast die gesamte Abwärme zurückgewinnen und die Abgastemperatur von 240°C auf 70°C senken. Weitere Effizienzkomponenten wie verbrennungsoptimierende CO/O2-Regelungen und ein hochwertiges Isolierkonzept erhöhen den Wirkungsgrad der Kesselanlage zusätzlich. Somit sorgt diese Investition für einen nachhaltigen und umweltschonenden Betrieb.

ZUKUNFTSSICHERE TECHNOLOGIE

Die Kesselanlage wurde bis ins Detail auf unsere Anforderungen konfiguriert und gefertigt. Um eine hohe Zukunftssicherheit gewährleisten zu können wurde das Kesselsystem durch Komponenten wie eine thermische Speisewasseraufbereitung ergänzt. Durch das Komplettsystem wirken Kessel und Brenner effektiv zusammen und unterschreiten strenge NOx-Emissionsvorschriften deutlich. Die Einsparungen an NOx-Emissionen gegenüber der früheren Anlage betragen rund 30%.

SMARTE KESSELSTEUERUNG

Smarte Steuerungsfeatures und ein bedienerfreundliches Touchdisplay sorgen für einen vollautomatischen Kesselbetrieb. Auch konnte die Anlage nahtlos an unser Automatisierungssystem angebunden werden.

DIGITALE INTELLIGENZ

Modernste Anwendungen wie der digitale Effizienzassistent erleichtern Wartungsplanung oder Fehlerbehebung und leisten bei der Verbesserung der Energieeffizienz einen wichtigen Beitrag. Dabei sammeln und interpretieren intelligente Algorithmen die Betriebsdaten, werten die Lebensdauer von Komponenten aus und analysieren Wasserwerte. Auch Energieverluste und damit höhere Emissionen sowie kritische Zustände werden vom digitalen Assistenten unmittelbar erkannt. Zusätzlich werden dem Bediener proaktive Handlungsempfehlungen zugespielt.

ECHTZEIT-FERNZUGRIFF

Weiteren Komfort bietet der Remote Zugriff in Echtzeit. Durch den geschützten Fernzugriff auf das Kesselsystem und alle relevanten Betriebsdaten kann die Anlage jederzeit überwacht werden. Dabei sorgen die umfangreichen Monitoring- und Alarmfunktionen im Bedarfsfall für kurze Reaktionszeiten und ermöglichen auch die ad-hoc Unterstützung durch die Servicetechniker.

Eduard Reicht

PRÜFUNG DURCH TÜV AUSTRIA

Die erste Betriebsprüfung eines neuen Dampfkessels ist für die Kesselprüfer der TÜV AUSTRIA Group ein spannender Moment in dem sich herausstellt, ob die die neu errichtete Anlage den Erwartungen der Betreiber gerecht wird. Nach Abschluss der umfassenden Prüftätigkeiten wurde bestätigt, dass die Anlage den neuesten Sicherheitsstandards voll entspricht. Die TÜV AUSTRIA Experten lobten im Besonderen die hohe Energieeffizienz, die der neue Dampfkessel durch Nutzung der Abwärme erzielt, sowie die verantwortlichen Planer, die das Kesselhaus optimal den räumlichen Gegebenheiten angepasst haben. „Ein wunderbarer Anblick für jeden Techniker! Für die Kesselwärter wird es eine Freude sein die Anlage zu betreuen und zu warten. Wir bedanken uns für den Prüfauftrag der Lugitsch u. Söhne GmbH“, freut sich der ausführende TÜV AUSTRIA Prüfingenieur Siegfried Feuchtl.

TÜV AUSTRIA mit über 2.000 Mitarbeitern in über 20 Ländern ist der einzige unabhängige TÜV in Österreich.

„Ein wunderbarer Anblick für jeden Techniker“

Siegfried Feuchtl
Prüfungsingenieur
TÜV AUSTRIA

REGIONALITÄT AUF DEN TELLER BRINGEN

Wo beginnt Regionalität und wo hört sie auf? Insbesondere in der Gastronomie wird dieser Begriff meist eng gefasst: Regionalität beginnt oft gedanklich im eigenen Dorf und hört im Nachbarort schon wieder auf. „Die Konsequenz aus dieser engen Definition von Regionalität kann nicht sein, dass wir sofort die Tür zum Weltmarkt aufmachen. Für mich bedeutet Regionalität ganz Österreich", sagt Hannes Royer, Obmann des Vereins Land schafft Leben.

REGION ÖSTERREICH

Schaut man sich Österreich etwas genauer an, so wird schnell klar, dass nicht alle Produkte in jedem Bundesland in ausreichender Menge produziert werden. In Oberösterreich sind beispielsweise in der unmittelbaren Umgebung zwar Hühnermastbetriebe zu finden, Getreide- oder Gemüsefelder befinden sich jedoch vor allem in Niederösterreich. „Es ist durchaus sinnvoll, ganz Österreich als regionales Einzugsgebiet zu betrachten. So bleibt die ganze Wertschöpfung im Land, was sich auf unsere Wirtschaft und Landwirtschaft auswirkt. Insbesondere bei Hühnerfleisch lohnt es sich, auf österreichische Produkte zurückzugreifen: Hierzulande unterliegt die Geflügel-Produktion strengen Tierwohl-Richtlinien, die mit einem Kauf entsprechend honoriert werden", so Royer.

HOHE STANDARDS, BESTE QUALITÄT

Der Selbstversorgungsgrad liegt bei Hühnerfleisch bei 83 Prozent. Aufgrund der strengen Auflagen im Sinne der Tiergesundheit und des Tierwohles für Masthühner hat es das teurere österreichische Geflügel auf den heimischen Märkten nicht immer leicht. Die österreichischen Hühner erhalten EU-weit nicht nur am meisten Platz, sondern werden auch ausnahmslos mit gentechnikfreiem Futter gefüttert. Die strenge Tierhaltungsverordnung wirkt sich auf den Preis aus. Gerade in Großküchen und in der Gastronomie wird deshalb gern auf billigeres Importfleisch zurückgegriffen. In Österreich brauchen heute konventionelle Landwirtinnen und Landwirte etwa 40.000 Hühner, um im Vollerwerb von der Mast leben zu können. Die meisten heimischen Hühnerställe sind kleiner. Damit auch kleinere Betriebe langfristig bestehen bleiben, benötigt es eine Lösung, die nicht auf Wachstum basiert.

REGIONALER GENUSS

Im Podcast des Vereins Land schafft Leben spricht Dr. Thomas Guggenberger, Forscher an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, mit Maria Fanninger, Mitbegründerin von Land schafft Leben, über den Begriff der Regionalität. Die Gesprächspartner verbinden in „Wer nichts weiß, muss alles essen" regionale Lebensmittel mit bewusstem Konsum und vor allem Genuss. „Alle diese traditionellen, regionalen Dinge, die wir uns im Leben reinholen, sind geprägt von einer sehr hohen Wertschätzung", so der Nutztierforscher. Außerdem hängt für ihn Regionalität genauso mit dem Thema Versorgungsicherheit zusammen – schlussendlich ist „alles mit allem vernetzt".

Einfach reinhören unter: www.landschafftleben.at/podcast

SCHUTZ DURCH CORONA-IMPFUNG

Vor kurzem hat Herbert Lugitsch sen. die lange erhoffte Impfung gegen den Corona Virus erhalten. Es ging schnell und schmerzfrei über die Bühne. „Ich habe nicht einmal die Nadel gespürt und jetzt bin ich froh, endlich gegen den schweren Verlauf dieser Krankheit geschützt zu sein“, so der Seniorchef.

Wir durften ihm zur Impfung ein paar Fragen stellen:

Warum haben Sie sich impfen lassen, Herr Lugitsch?

„Was für eine Frage! Covid-19 ist eine gefährliche Krankheit an der in Österreich inzwischen fast 10.000 Menschen verstorben sind. Das entspricht fast ganz Feldbach. Und die Folgen nach einer Erkrankung sind teilweise auch für die Jungen sehr ernst.“

Sie würden also auch der jüngeren Generation zu einer Impfung raten?

„Aber natürlich. Sie bietet guten Schutz gegen eine schwere Erkrankung und scheint die einzige Möglichkeit zu sein, diese Pandemie in den Griff zu bekommen. Unsere Ärzte und Spitäler sind überlastet und wir brauchen auch Kapazitäten für Unfälle oder notwendige Operationen. Aber auch die wirtschaftlichen Auswirkungen waren enorm und wir alle mussten uns im vergangenen Jahr in vielerlei Hinsicht einschränken. Es soll auch endlich wieder möglich sein, sich zu treffen und gemeinsam zu feiern. Ich freue mich auf meine Enkerl und Urenkerl.“

REGIONALES NEU BEI LUGITSCH

Als regionaler Nahversorger bieten wir Ihnen der Geflügel-Frisch-Markt neben den vielfältigen Steirerhuhn-Produkten und Nestei-Eiern auch zahlreiche Köstlichkeiten von lokalen Erzeugern. Dabei erweitern wir unser Soriment laufend. Jetzt neu für Sie:

Vulkanland Chili mit Steirerhuhn

Dieses Chili ist die steirische Variante der bekannten Spezialität. Seine besondere Note erhält es von steirischen Käferbohnen und den saftigen Stücken vom Steirerhuhn. Praktisch als Vorrat in der Dose ist das fein-würzige Chili schnell aufgewärmt und schmeckt wie selbst gemacht.

Mehlspeisen aus der bäuerlichen Backstube

Bäuerliche Köstlichkeiten wie Moststrauben, Spagatkrapfen, Mini-Schaumrollen und manch weitere köstliche Mehlspeisen, die unsere Omas zu feierlichen Anlässen oft selbst gemacht haben finden Sie jetzt ganz frisch bei uns.

Milchprodukte und Käse von Milchhof Wurzinger

Milchhof Wurzinger aus Fering ist weithin bekannt für seine Vielfalt an feinsten Milchprodukten. Freuen Sie sich auf eine Auswahl an Joghurts und Käsessorten jetzt auch bei uns im Geflügel-Frisch-Markt.

Backmischungen von der Berghofer Mühle

Selbst Brot zu backen liegt im Trend und kann so einfach sein! Mit den Backmischungen der Fehringer Berghofer Mühle gelingen Spezialitäten vom Raabtalbrot über Vollkornweckerl bis zu Ciabatta und glutenfreiem Brot ganz leicht.

STERN VON BETLEHEM

Rund um Weihnachten war am Himmel über Gniebing ein seltenes Schaupiel auch mit freiem Auge zu beobachten - die größten Planeten im Sonnensystem, Jupiter und Saturn, standen sich sehr nahe. Eine sogenannte Konjunktion, die nur alle 20 Jahre stattfindet. Es wäre möglich, dass genau diese Himmelserscheinung zu Christi Geburt der „Stern von Betlehem“ war. Sehen wir das seltene Ereignis am Himmel doch als hoffnungsvolles Zeichen. Sind Sie neugierig geworden? In der Sternwarte in Auersbach können Sie unter fachkundiger Anleitung einen Blick in die Sterne machen.

Mehr Informationen: www.vulkanlandsternwarte.at
Danke an Günter Kleinschuster von der Vulkanlandsternwarte für dieses Bild.

HILFE FÜR ERDBEBENOPFER

Ende Dezember hat ein Erdbeben der Stärke 6,2 Zentral-Kroatien erschüttert und enorme Schäden angerichtet. Hunderte von Häusern wurden zerstört und unzählige stark beschädigt. Ganze Gebiete waren tagelang ohne Strom.

Rund um Feldbach wurde von Josip Barabas aus Gniebing die Hilfsaktion **„Helfen wir helfen“** gestartet, an der auch die Fa. Lugitsch sich beteiligte. Innerhalb weniger Tage wurden 3 Paletten Nestei-Eier (rund 13.000 Stück) und zahlreiche weitere Hilfsgüter organisiert und verladen. Am 6. Jänner machte sich dann Dieter Lugitsch mit dem langjährigen Steirerhuhn-Fahrer Rudi Meitz in einem Konvoi von 10 LKWs auf den Weg ins Krisengebiet, um rasche Hilfe vor Ort zu leisten.

MIT EINER GUTEN TAT IN DIE PENSION

Für Rudi Meiz, der Anfang Februar nach über 20 Jahren bei Lugitsch in Pension ging, war diese spontane Fahrt mit den Hilfslieferungen nach Kroatien vielleicht eine letzte Fahrt am Steuer des Steirerhuhn-LKW. Wir bedanken uns herzlich, dass er so spontan für diesen Einsatz am Feiertag zur Verfügung stand. Immer hilfsbereit, fröhlich und mit vollem Einsatz dabei, so kennen ihn auch seine Kollegen. Jetzt steckt Rudi seine Energien in Haus, Garten und die Familie. Er freut sich natürlich schon auf die Zeit mit seinen Lieben und die Radtouren mit dem neuen E-Rad. Für diese Radtouren hat er zum Abschied auch ein Steirerhuhn-Dress bekommen, mit dem er hoffentlich dem Lugitsch-Team bald einen Besuch abstattet.

Viel Gesundheit, alles Gute für diesen neuen Lebensabschnitt und viel Spaß bei zahlreichen Radtouren, wünschen Familie Lugitsch und alle Kolleginnen und Kollegen.

SPORT-TIPP!
VULKANLANDLAUF AM 29. MAI 2021

In der Südoststeiermark sieht man in der Frühlingssonne bereits viele Läufer trainieren. Sind Sie auch schon fleißig? Anmeldung für den traditionellen Lauf der am 29. Mai stattfinden wird sind bereits möglich. Auch ein Lugitsch-Team freut sich wieder auf einen spannenden Event!

AKTION BETRIEBSEIGENE SILO-ENTLADESCHLÄUCHE

Hygienemaßnahmen dienen der Qualitätsverbesserung und Sicherheit für Kunden, Konsumenten und alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette. Wir möchten unsere Partnerbetriebe dabei unterstützen, die Biosicherheit auf ihrem Gelände mit betriebseigenen Schläuchen für die Futterentladung weiter abzusichern. Durch den zentralen Ankauf können wir bei der Anschaffung eigener Siloschläuche einen Rabatt von 40% auf den Listenverkaufspreis gewähren. Vormontage und Lieferung der Schläuche werden von uns übernommen.

Die Aktion zur Anschaffung von betriebseigenen Siloschläuchen wird aufgrund der Wichtigkeit gemeinsam mit Veterinärtierarzt Dr. Josef Ziegerhofer durchgeführt. Alle Informationen erhalten Sie bei Ihrem Betreuer.

Alois Pfundner
Geflügelzucht Raabtal

SICHERHEIT MIT NOTSTROMAGGREGAT

Spätestens zu Beginn der Pandemie wurde deutlich erkennbar, wie wichtig die regionale Versorgung mit Lebensmitteln für die Gesellschaft ist. Mit einem Notstromaggregat, durch das der Geflügelhof in Ernstfällen vom allgemeinen Stromnetz unabhängig wird, konnten wir einen weiteren Schritt zur Absicherung unserer Produktion machen. Im Falle eines Stromausfalles kann nun der gesamte Geflügelhof inklusive aller elektrischen Anlagen und Kühlungen weiter versorgt werden.

Danke an das Team von e-Lugitsch für die professionelle Durchführung des Auftrags!

Edi Hasenburger, Horst Ruckenstuhl
(Geflügelhof Lugitsch), Hannes Leitgeb (v.l.n.r.)

EXPERTISE DURCH FORTBILDUNG

Webinar Fütterung in der Legehennenhaltung

Auch ein Lockdown hindert die Mitarbeiter der Firma Lugitsch nicht daran sich weiterzubilden. Beim Webseminar zur Fütterung in der Legehennenhaltung, an dem die Berater Karl Fink und Gregor Fröhlich am 11. Jänner teilnahmen, wurden zahlreiche interessante Inhalte vermittelt und vor allem auch die Bedeutung der Qualität und Kontrolle der Rohstoffe betont. Um Qualitätsschwankungen zu minimieren, legt Lugitsch schon seit vielen Jahren Wert auf eine sichere, qualitativ hochwertige und lückenlos nachverfolgbare Herkunft der Rohstoffe.

Gregor Fröhlich

Fachtag Geflügelhaltung

Am diesjährigen Fachtag Geflügelhaltung zum Motto „Zukunftsfit und krisenfest“ im Rahmen der Wintertagung des Ökosozialen Forums nahmen rund 550 Teilnehmerinnen und Teilnehmer via Livestream teil. Im Fokus stand die Wertschöpfungskette und speziell die aktuelle Marktlage sowie die Veränderungen des vergangenen Jahres für die Geflügelbranche wurden intensiv besprochen.

Nachzulesen sind viele Informationen in der Mediathek des Forums auf www.oekosozial.at/fachtag-gefluegelhaltung-26-01-2021

TROCKENSTEHERFÜTTERUNG

DARAUF KOMMT'S AN

Für einen Leistungssportler spielt die Vorbereitung auf einen Wettkampf eine entscheidende Rolle und die Art und Weise der Vorbereitung entscheidet oft über Sieg oder Niederlage. Diese Wettkampfvorbereitung ist mit der Trockenstehzeit unserer Kühe vergleichbar und wie für den Sportler der Trainingsplan, ist im Stall ein Trockensteherkonzept wichtig: Die Gestaltung der Trockensteherfütterung beeinflusst Milchleistung, Stoffwechselgesundheit und Fruchtbarkeit stark.

VIELE WEGE FÜHREN ZUM ZIEL

Grundsätzlich wird zwischen einer einphasigen und einer zweiphasigen Trockensteherfütterung unterschieden. Die weitere Konzeption hängt von den Grundfutterverhältnissen in den einzelnen Betrieben ab. Um die gewünschten Resultate zu erzielen, werden die unterschiedlichen Rationsmodelle individuell an die Betriebe angepasst und ganz gleich, wie die spezifische Rationsgestaltung aussieht, oberstes Ziel sind immer die Bedarfswerte der trockenstehenden Kuh.

MILCHFIEBERPROPHYLAXE

Vor allem bei Rationen mit einem hohen Grassilageanteil kommt es immer wieder zu einem Kalzium- und/oder Kaliumüberschuss. Bei einem Überschuss beider Mengenelemente können vermehrt Gebärparesen (Milchfieber) entstehen, daher ist das Ziel, die beiden Werte zu reduzieren. Dazu kann entweder Grundfutter von extensiv bewirtschafteten Grünlandbeständen verfüttert, oder der Silomaisanteil in der Trockensteherration erhöht werden. Beim Einsatz von kalzium- und kaliumreichen Silagen muss besonders dem DCAB Wert (Kationen-Anionen-Verhältnis) große Beachtung geschenkt werden. Hilfreich ist der gezielte Einsatz von Futtermitteln wie Rapsschrot oder Maissilage, da damit der Blut-pH-Wert des Tieres gesenkt werden kann. Bei niedrigen Blut-pH-Werten wird weniger Kalzium aufgenommen und gespeichert, dadurch reduziert sich auch das Milchfieberrisiko.

BEDEUTUNG DER MINERALSTOFFVERSORGUNG

Neben den Makronährstoffen wie Rohprotein, Energiegehalt und Rohfaser muss in der Trockensteherration unbedingt auf eine ausreichende Versorgung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen geachtet werden. Speziell in Bezug auf Tiergesundheit und Fruchtbarkeit, kommt diesen Mikronährstoffen eine zentrale Bedeutung zu. Um den Bedarf zu decken, müssen je nach Grundfutter, 100-200 g eines Trockensteherminerals eingesetzt werden. Zur Auswahl des passenden Mineralstoffs und der notwendigen Aufwandsmenge, müssen vom eingesetzten Grundfutter auch die Mineralstoffe und Spurenelemente analysiert werden.

CORNVIT®

Tierisch gute Futtermittel.

PRO LIFE FORTE

DIE OPTIMALE LÖSUNG FÜR VIELE BETRIEBE

Häufig wird keine eigene Trockensteherration gemischt. Hierbei wird es in der Praxis oftmals verabsäumt, genug Mineralstoff sowie ein geeignetes Kraftfutter zu füttern. Deshalb haben wir für unsere Kunden ein ausgesprochen hochwertiges Trockensteherfutter konzipiert.

Die Inhaltsstoffe wurden so angepasst, dass das Futter über die gesamte Trockenstehzeit durchgefüttert werden soll. Die empfohlene Einsatzmenge liegt bei 2 kg pro Kuh und Tag. Dies bringt zwei Vorteile große Vorteile mit sich: Zum Ersten bleiben die stärkeabbauenden Bakterien im Pansen der Kuh aktiv. Dies erhöht die Einsatzleistung in den ersten 100 Tagen der Laktation. Zweitens ist der Mineral- sowie Vitaminbedarf der Kuh bei 2 kg Kraftfutter pro Tag vollkommen gedeckt. Dies wirkt sich positiv auf die Fruchtbarkeit sowie die gesamte Kuhgesundheit aus. Zusätzlich wurde dem Kraftfutter noch Beta-Carotin beigefügt. Beta-Carotin steuert die Folikelqualität und ist damit maßgeblich für die Fruchtbarkeit der Tiere verantwortlich. Vor allem, wenn in der Trockenstehherration hohe Anteile von Silomais oder Heu eingesetzt werden, kommt es meist zu einem Beta-Carotin Mangel. Unser Trockensteherfutter ist ab sofort gesackt oder lose (ab 2 Tonnen Bestellmenge) erhältlich!

Für allfällige Fragen kontaktieren Sie bitte ihren Lugitsch Fütterungsberater. *Jonas Schiffer*

MILCHWIRTSCHAFTSTAG

Viele Seminare müssen auf Grund der Pandemie derzeit noch auf den üblichen Rahmen verzichten und so fand auch der Milchwirtschaftstag am 5. Februar 2021 als Webinar statt.

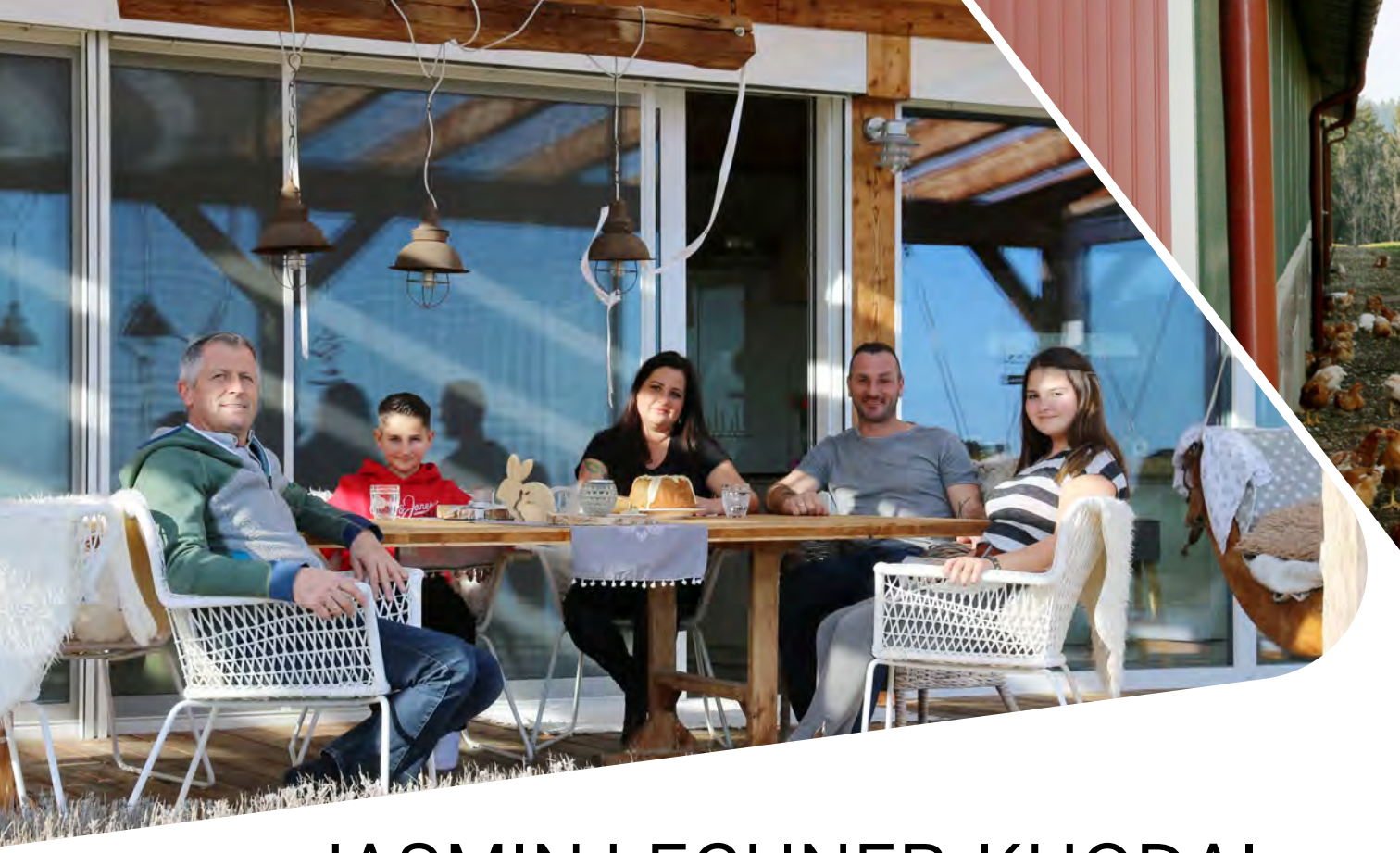
Zahlreiche Interessierte aus landwirtschaftlichen Betrieben nahmen an den Vorträgen des Ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI) teil. Die Schwerpunkte wurden auf Betriebswachstum und Tierwohl gelegt, wobei jeweils die baulichen Aspekte und technischen Möglichkeiten in der Praxis berücksichtigt wurden. Ebenso wurde über die Finanzierbarkeit und Planungssicherheit diskutiert, vor allem hinsichtlich der rechtlichen Veränderungen im Bereich der Tierhaltung. Es wird immer mehr Wert auf die Gesundheit der Tiere gelegt und gleichzeitig müssen rechtliche, wirtschaftliche Richtlinien strengstens eingehalten werden.

Wir als Unternehmen Lugitsch sind stetig bemüht den hohen Ansprüchen gerecht zu werden und uns nachhaltig weiterzuentwickeln. ***Marc Lugitsch***

LFI STEIERMARK

MILCHWIRTSCHAFTSTAG 2021

MEHR KÜHE - WENIGER ARBEIT - MEHR TIERWOHL



JASMIN LECHNER-KHODAI

VOM WIRTSCHAFTSSTUDIUM ZUR LANDWIRTSCHAFT

Hoch über Grafendorf in der Oststeiermark - oberhalb sind hier nur mehr der Masenberg und der Himmel - hat Mag. Jasmin Lechner-Khodai sich für Geflügel entschieden. Und für BIO AUSTRIA. 2015 fiel der Startschuss für den Bio-Mastbetrieb der Familie und bis zur ersten Herde war es eine spannende Geschichte.

Im Stammbetrieb der Familie Lechner, einem traditionellen Vollerwerbs-Milchviehbetrieb war eine Umstrukturierung bereits angedacht. Doch dass daraus eine Neuausrichtung wurde, war zu dem Zeitpunkt nicht geplant. Jasmin Lechner-Khodai ist in Graz aufgewachsen, hat Wirschaft studiert und die Liebe hat sie nach Grafendorf gebracht. Anfangs ist sie gependelt und hat sich dann für das Land und die Landwirtschaft entschieden. Und weil Jasmin Lechner-Khodai gerne eine fundierte Basis für Ihre Arbeit hat, absolvierte sie neben der Mitarbeit im Betrieb noch eine landwirtschaftliche Ausbildung in Kirchberg. „Es war mir sehr wichtig, die Hintergründe zu den Tätigkeiten am Hof zu erfahren. Das Thema Landwirtschaft und die Zusammenhänge in der Natur sind extrem spannend", betont sie. In dieser Zeit wurde in der Familie auch erstmals über Geflügel nachgedacht. Man sprach mit Bauern in der Umgebung, sah sich unterschiedliche Betriebe an und ließ den Gedanken weiter reifen. „Unser Lugitsch-Berater Karl Fink hat uns in dieser Zeit in vielen Gesprächen mit Informationen sehr unterstützt und uns in unserem Entschluss bestärkt, in den Bereich Geflügelmast zu gehen. Die Entscheidung für BIO war für uns nur ein konsequentes Weiterdenken des Stammbetriebes, der zwar konventionell, aber wie bei den meisten anderen auch, mit sehr viel Gefühl und Liebe zum Tier geführt wurde. „Und hier, mitten am Berg, haben wir auch den passenden Platz für einen Bio-Betrieb", schwärmt Jasmin Lechner-Khodai mit dem Blick auf die beneidenswerte Aussicht.

Dann ging alles recht schnell. Man hat sich viele verschiedene Meinungen angehört und sich Experten ins Boot geholt, da niemand im Betrieb Erfahrung mit Geflügel hatte und man sozusagen von Null weg gestartet ist. Also ein neuer Stall mit bestmöglicher Ausstattung

Kontakt:
Mag. Jasmin Lechner-Khodai
8232 Grafendorf

in der optimalen Lage. „Ohne die persönliche Beratung und die Expertise von Fa. Lugitsch oder auch Stallbau Niederl wäre es wohl nicht so schnell gegangen“, sagt sie. Zum Betrieb gehören 2 Ställe mit jeweils 4.800 Masthühnern, die nach den Richtlinien von Bio AUSTRIA und Zurück-zum-Ursprung zertifiziert sind. Auch die strengen Richtlinien von Naturland werden erfüllt. Natur und Tiere liegen der Familie am Herzen. Sie möchten den höchstmöglichen Qualitätsstandard liefern und auch den nachfolgenden Generationen eine nachhaltig gesunde Umwelt hinterlassen.

Ob sich Tochter Aliyah oder Sohn Achill beruflich in Richtung Landwirtschaft entwickeln werden, ist noch offen. Beide sind dabei, wenn die Hühner am Abend wieder in den Stall getrieben werden. Nur wenn die neuen Küken ankommen, ist Jasmin es am liebsten allein mit ihren Tieren. Liebevoll leert sie jede Kiste selbst aus, denn jede Herde reagiert anders und so lernt sie die Tiere gleich von Beginn an kennen und bekommt ein Gefühl dafür, wie es ihnen geht. Temperatur, Wetter, Wind oder auch die Sonneneinstrahlung beeinflussen das Wohlbefinden der Tiere. Natürlich sind die Tiere selbst und das Futter maßgebend für die Entwicklung, aber oft sind innerhalb der Herde Einflussfaktoren entscheidend darüber, wie sich die Tiere entwickeln. „Und dafür brauchte ich das Gespür für die Tiere und viel Kontakt“, sagt die Herrin über 9.600 Hühner. Die Tiere gehen auch im Winter nach draußen. Nur wenn viel Schnee liegt, bleiben sie lieber im Warmen. Einer der Ställe liegt am Waldrand und oben am Himmel sieht man einen Bussard kreisen. Offenbar passt aber das natürliche Gleichgewicht, denn ein langfristiger Verlust ist nicht spürbar.

Auf der Terrasse mit Blick über die Oststeiermark genießen wir noch den köstlichen Kuchen den Aliyah für uns gebacken hat und Achill macht sich bereits auf den Weg zum Stall. Die Sonne steht schon tief und die Ställe müssen dicht gemacht werden für die Nacht. „Das geht schnell, lacht der 12-jährige während seine Schwester schon zu den Pferden unterwegs ist, die nebenan auf der Koppel stehen.

Wir wünschen weiterhin viel Freude und Erfolg und sagen danke für das langjährige Vertrauen.

BIO AUSTRIA BETRIEBE SCHAUEN AUFS GANZE

Biobäuerinnen und Biobauern erzeugen gentechnikfreie und hochwertige Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen. Die Bio-Landwirtschaft erbringt vielfältige Leistungen für die Gesellschaft. Eine Landwirtschaft, die biologisch wirtschaftet und Tiere artgerecht hält, schafft Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanzenwelt.

Der Verband der biologisch wirtschaftenden Biobäuerinnen und Biobauern vertritt über 2.200 Mitgliedsbetriebe in der Steiermark. Die Mitglieder wirtschaften nach eigenen Verbandsrichtlinien, die strenger sind als die EU-Bio-Verordnung und übernehmen Verantwortung gegenüber Tieren und ihrer Würde.

Oberstes Ziel ist der Erhalt der Lebensgrundlage für alle.

Quelle: www.ernte-steiermark.at

WIR GRATULIEREN!

Klemens
28.12.2020
3.200 g
51 cm

Mama:
Sabrina Zweifler

Für Sabrina Zweifler und Barbara Kerschhofer aus unserem Geflügelhof-Team hat das Leben rund um den Jahreswechsel einen neuen Schwung bekommen. Wir gratulieren sehr herzlich und wünschen den jungen Eltern alles Gute!

Valentina
08.01.2021
3.205 g
51 cm

Mama:
Barbara Kerschhofer

NEU IM TEAM

Veronika Wagner
seit Oktober 2020 ist sie in der Futtermühle eine der Stützen im Büro des Vertriebsteams.

Silke Kaufmann
ist seit September 2020 eine der hilfsbereiten Damen im Team des Kundenservice im Geflügelhof.

Sigrid Bräuer
die neue Ansprechpartnerin im Unternehmen für alle Marketing-fragen seit Oktober 2020.

„I BIN A LUGITSCHER“

Nach über 15 Jahren im Lugitsch-Team ist Sylvia Koren noch immer mit vollem Elan und sehr viel Freude dabei. „Ich finde, dass wir wie eine große Familie sind. Zu uns in den Geflügel-Frisch-Markt kommen alle einkaufen - vom Fahrer über die Produktionsmitarbeiter bis zum Chef“, meint sie. „Sie kommen, um die frischen Henderl, eine Jause oder Produkte aus der Region zu kaufen. Hier im Geflügel-Frisch-Markt haben wir - vom Einkauf bis zur Beratung der Kunden - eine sehr abwechslungsreiche Arbeit und wir können auch Ideen einbringen. In den letzten Monaten haben wir zusätzlich zum Steirerhuhn-Sortiment viele neue Köstlichkeiten von Produzenten aus der Region in den Shop gebracht. So macht Arbeit Freude.“

„Zuhause wird natürlich auch am liebsten Henderl gekocht, in meiner Familie sind alle echte Steirerhuhn-Fans.“

„Bei Lugitsch sind Ideen und Eigeninitiative willkommen. Das ist motivierend!“

Sylvia Koren
Geflügel-Frisch-Markt

FLOHMARKT

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

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

Gebrauchte Putenfutterbahnen Roxell
2 Stk. á 80m, Baujahr 1991 sowie 88 Stk. Rundtränken für Puten und 88 Stk. kleine Rundtränken für Hühner oder Putenaufzucht Tel. +43 664 5234540

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

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

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

2 Linien Nippeltränken á 30 lfm
Tel. +43 664 7314590

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

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

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

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

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

Polyestersilo 17 m³ gebraucht
Nähe Hausmannstätten, Tel. +43 664 5942562

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

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

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

Landwirtschaftlicher Praktikant/in gesucht
Ein Putenmast- und Ackerbaubetrieb im Burgenland (mit Selbstvermarktung im SB Laden) sucht eine/n Praktikanten/in für Juli bis Oktober 2021. Tel. +43 664 73982289

WIR VERSTÄRKEN DAS LUGITSCH-TEAM!

Aktuell suchen wir einen Fachberater für Futtermittel (m/w/d) für die Gebiete Ost-/Süd- und Südweststeiermark sowie das östliche Kärnten.

Das Lugitsch-Vertriebsteam freut sich auf eine neue Kollegin oder einen neuen Kollegen mit abgeschlossener Ausbildung (landwirtsch./kfm.),Fachwissen im oder Interesse am Rind- und Geflügelsektor und natürlich Freude an der Beratung unserer landwirtschaftlichen Partner und Verhandlungsgesschick.

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

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