Das steirische Journal für Qualitätsbewusstsein. Ausgabe 1/2014 · laufende Nummer 84

LUGITSCH. JOURNAL

Hochgenuß in Höhenluft

Das Steirerhuhn auf der Teichalm im Almwellnesshotel Pierer

Seite 4/5

Steirerhuhn® Das Original

CornVit: Toller Erfolg für Familie Brunnhofer, Gasen

Seite 9

Kundenbefragung bei Lugitsch: Positive Ergebnisse

Seite 11

Wieder im Sortiment!

Gerade richtig zur Grillzeit - Spieße vom Steirerhuhn. Feinstes Fleisch von Hand verarbeitet, würzig mit Speck, Schinken und Paprika gefüllt - passen die Klassik-Spieße perfekt für jede Grillparty. Natürlich können sie auch in der Pfanne gebraten werden.

Ab sofort lieferbar!

Info und Verkauf:
Fritz Rabl, Steirerhuhn-Verkaufsberater
Tel. 0676 88922248

Spieß vom Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

www.steirerhuhn.at

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
8330 Feldbach | Gniebing 52 | Tel. 03152/2424-0

LUGITSCH.

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

Umtriebiges Huhn

Das Steirerhuhn ist sehr umtriebig und „tanzt" im Frühjahr auf einigen Festen. Bereits zum dritten Mal ist das Steirerhuhn am Steiermarkfest am Wiener Rathausplatz mit dabei.

ORF-Kochshow

Auch die Fernsehköche Andi und Alex konnte das Steirerhuhn von seinen Qualitäten überzeugen. Die ORF-Kochshow macht in der Südoststeiermark Station und die Starköche kochen mit dem Steirerhuhn fein auf.

Raabtal-Radlwirte

Seit nunmehr 10 Jahren radelt das Steirerhuhn mit den Raabtal-Radlwirten die Raab entlang. Beim traditionellen Anradeln mit dem ORF Radio Steiermark sind wir auch heuer wieder dabei.

Sonntagshendl

In Kooperation mit „Neues Land" sind wir auf der Suche nach dem Rezept für das beste „Sonntaghendl". Sollten Sie dieses in Ihrer Schublade haben, zögern Sie nicht und senden es an Neues Land, Reitschulgasse 3, 8010 Graz, E-Mail: office@neuesland.at

Bestnoten

Mit Bestnoten wurden die Mitarbeiter der Futtermühle und deren Produkte ausgezeichnet. Die Kundenbefragung stellt den Mitarbeitern, von den Verkaufsberatern, den Ansprechpersonen am Telefon über die Arbeiter in der Futtermühle bis hin zum Kraftfahrer und Zusteller die besten Noten aus.
Wir geben dieses Lob gerne an unsere Mitarbeiter weiter und können dies auch aus unserer Sicht bestätigen. Denn nur mit bestens ausgebildeten und motivierten Mitarbeitern gelingt es uns, hochwertige Futtermittel für Ihre Tiere herzustellen.

Herzlichen Glückwunsch!

Ganz besonders gratulieren wir Marianne und unserem Vater Herbert Lugitsch sen. zur Vermählung.

Wir wünschen allen unseren Lesern ein frohes Osterfest und eine wunderschöne Frühlingszeit!

Herbert Lugitsch jun.
Dieter Lugitsch

Inhalt

4 Zu Gast
Das Steirerhuhn auf der Teichalm im Almwellnesshotel Pierer

6 Feine Leberpastete
vom Steirerhuhn – in Szene gesetzt von Schülern der Tourismusschulen Bad Gleichenberg

8 Steirisch in Wien
Die Steiermark gastierte am Rathausplatz in Wien

9 CornVit
Toller Erfolg für Familie Brunnhofer aus Gasen

11 Handschlagqualität
Kundenbefragung ausgewertet

Impressum

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich.
Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden.
Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter.
Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach.
Konzeption: Fritzl Willi graphic design 7572 Deutsch Kaltenbrunn, Panoramastraße 37 0680 206 3325, fritzl.willi@bnet.at
Fotos: Günther Linshalm, fotolia, Brigitte Gerger
Druck / Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH 8330 Feldbach, Europastraße 42, 03152 23180 www.scharmer.at
Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

Almwellness Hotel Pierer

Der Gast soll nicht zufrieden sein – er muss begeistert sein!

Foto: Günther Linshalm

Ausgezeichnet

Das Almwellness-Hotel Pierer erhielt als erstes Hotel der Oststeiermark die 4-Sterne Superior Qualifizierung! Das bedeutet noch mehr Qualität in Bezug auf Ausstattung und Service.
Für die Erweiterung des Hotelareals wurden von der Familie Pierer fünf Millionen Euro investiert. Ein Zubau über 1.400 m², der alle Bereiche des Hotels betrifft, bietet den Gästen noch exklusiveren Almgenuss. Für den perfekten Service wurden zusätzlich zehn Mitarbeiter aufgenommen.

Steirisches Almwellnesshotel

Die Ziele der Erweiterungen sind in erster Linie eine Qualitätssteigerung für den Gast, so wie eine noch stärkere, klarere Positionierung des Betriebs als Almwellnesshotel – dem ersten in der Steiermark – mit hochwertiger regionaler Kulinarik. Nachhaltiges Ziel unter dem Motto „Wir fahren endlich wieder zum Pierer!" ist es auch, als eigene Destination wahrgenommen zu werden.

Genießen mit Blick auf die Alm

Im großen Restaurantbereich dinieren die Gäste im neuen Panorama-Speisesaal nun mit Aussicht auf das schöne umliegende Almenland. Eine gut durchdachte Aufteilung in kleinere Raumeinheiten machen den Speisesaal noch gemütlicher.
Ausgezeichnet mit einer Haube des

Steirerhuhn® Das Original

Unser Gewinnspiel

Die Gewinnfrage:

Welche Spezialitäten sind in der Küche des Almwellnesshotels Pierer Selbstverständlichkeit? Spezialitäten aus der

S . . . . . k

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:
Geflügelhof Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, 8330 Feldbach, Gniebing 52
oder per Email:
gewinnspiel@h.lugitsch.at
oder per Fax: 0 31 52 / 24 24-10.

Zu gewinnen gibt es:

• 2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Almwellnesshotel Pierer, Tel. 03179 7172

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

Roulade vom Steirerhuhn mit Erdäpfelbaumkuchen, Rübengemüse und Nüssen

Zutaten für 4 Personen:
4 Steirerhuhn-Bruststücke, 50 g Hamburger Speck, 50 g Walnüsse, 20 g Steirerkren, 100 g Kohlsprossen, 1 Bund Kerbel, 1/8 l Sahne, 200 g Sellerie, 2 rote Rüben (Chioggia – Sorte von der Familie Prassl aus Feldbach), 100 g Butter, 1/8 l Rotwein, 100 g Wurzelgemüse, 1 Zwiebel, Gewürze

Für die Roulade: Die Filets von den Steirerhuhn-Bruststücken nehmen und daraus eine Farce herstellen. Mit dem Messer auffächern und leicht plattieren. Den Hamburgerspeck dünn aufschneiden, auf die gewürzten Steirerhuhn-Bruststücke legen und das Ganze mit Farce bestreichen. Grob gehackte Nüsse darüber streuen und straff zu einer Roulade eindrehen. Die Roulade in Klarsichtfolie einschlagen und 25 Minuten bei 80°C pochieren.
Aus den Flügelknochen und den Parrüren gemeinsam mit dem Wurzelwerk eine dunkle Sauce ansetzen, mit Rotwein ablöschen, Hühnerfond aufgießen, reduzieren, würzen und abziehen.
Für die Beilagen: Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Sahne, Butter und Gewürzen zugedeckt weichdünsten. Fein pürieren und warm stellen.
Die **roten Rüben** schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese in einem Gewürzsud aus Kren, Kümmel, Salz und Pfeffer weichkochen. Die **Kohlsprossen** halbieren und in gesalzenem Wasser weichkochen. In Butter anschwitzen, würzen und anrichten.
Kartoffelbaumkuchen: *350 g Kartoffeln mehlig, gepresst und passiert, 200 g Butter, 5 Eigelb, 5 Eiweiß, Salz, Pfeffer, Muskat*
Aus Butter und Dotter einen Abtrieb erstellen und mit den Kartoffeln vermischen. Eischnee unterheben und gut abschmecken. Ein tiefes Blech mit Butterpapier auslegen und die Masse Schicht für Schicht im Salamander backen.
Vor dem Anrichten die Steirerhuhn-Rouladen auspacken, rundum scharf anbraten und gemeinsam mit den anderen Komponenten verspielt anrichten.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen die Küchenbrigade vom Almwellness-Hotel Pierer auf der Teichalm!

Küchenmeister Ferdinand Bauernhofer und Christoph Kletzenbauer. Mit diesem Rezept und viel Ambition ist der talentierte Christoph beim Bundeslehrlingswettbewerb angetreten

Gault Millau, rühmt sich die Küche im Almwellness Hotel Pierer, schon immer ein Markenzeichen für hochwertige Gastronomie im steirischen Almenland zu sein. Küchenmeister Ferdinand Bauernhofer und sein Team kreieren raffinierte Gerichte und ausgewogene Gourmet-Küche: „Regionale Spezialitäten – vorwiegend aus der Steiermark – sind in unserer Küche eine Selbstverständlichkeit. Voraussetzung sind allerdings ausschließlich qualitativ hochwertigste Spitzenprodukte, wenn möglich aus steirischer Erzeugung. Top-Qualität wie das Markenprodukt Steirerhuhn bewährt sich in der Küche immer perfekt: Festes Fleisch, schöne Farbe, wenig Fett, saftige Konsistenz – da kriegt man schon beim Braten ordentlich Appetit" erklärt der Küchenmeister schmunzelnd. „Nur aus einem hochwertigen Grundprodukt kann man ein tolles Gericht kochen, das bei den Gästen gut ankommt. Deshalb verwenden wir, neben anderen heimischen Qualitätserzeugnissen auch mit guten Gewissen das Markenprodukt Steirerhuhn von Lugitsch."

Wenn Sie die besondere Qualität des original Steirerhuhnes selbst erleben wollen, finden Sie es bei SPAR, EUROSPAR, in den Landmärkten, im ausgewählten Einzelhandel, im exklusiven Fleischerfachgeschäft und im Steirerhuhn Geflügel-Frisch-Markt in Saaz/Gniebing.

PIERER
ALMWELLNESS HOTEL
★ ★ ★ ★
SUPERIOR
Familie Pierer
Teichalm 77 A-8163 Fladnitz
tel.: +43 3179 71 72 fax: +43 3179 7172-4
hotel.pierer@almurlaub.at
www.hotel-pierer.at
Steiermark

Feine Leberpastete vom Steirerhuhn

PRODUKT CHAMPION 2013 • GEFLÜGEL

Unter dem Jury-Vorsitz von Direktor Wolfgang Haas stellten sich Schüler der Tourismusschulen Bad Gleichenberg der Herausforderung, die „Feine Leberpastete vom Steirerhuhn" in Szene zu setzen. Folgende Variationen wurden vorgestellt:

1. Feine Leberpastete in Scheiben aufgelegt, zur Hälfte mit Preiselbeergelee drapiert, eingelegte Birnen, Granatapfelragout, ausgestochene Apfelstücke, welche vorab mit Curcuma eingefärbt wurden.
2. Pastete mit Hühnerleber wurde mit Portwein aufgemixt und auf getoastetes Schwarzbrot aufgespritzt, dazu pyramidenförmiges Ribisel- und Birnengelee.
3. Lollipop von der Leberpastete ummantelt in Portweinreduktion und Pistazien mit Birnengelee und Rosmarin-Thymian-Cracker.
4. Ildefonso von der Leberpastete und Birnengelee.

Damit bewiesen die Schüler der Tourismusschulen Bad Gleichenberg Bad Gleichenberg einmal mehr ihr Geschick für hervorragende und phantasievolle Kulinarik – und dem Steirerhuhn höchste Qualität.

Die Feine Leberpastete vom Steirerhuhn ist im Glas zu 180 g erhältlich. Info und Verkauf: Tel. 03152 2424-0

Die Schüler der Tourismusschulen Bad Gleichenberg mit den Juroren

Geflügel-Frisch-Markt bietet regionale Lebensmittel der Spitzenklasse

Frische Spezialitäten und regionale Köstlichkeiten in Bedienung: Geflügel vom Steirerhuhn • Feine Kost von Lugitsch • Eier von NestEi • Säfte und Marmeladen von Christandl • Honig von Rauch • Kernöl von Lugitsch • Schokoladen von Zotter • Hausgemachte Nudeln von Bischof und Krenn • Vulcano-Spezialitäten • Getreide und Mehle von Lugitsch und Schafler • Fink's Delikatessen • Mariazeller Magenlikör • Gölles Essigspezialitäten

Mag. (FH) Mathias Danner: „Unser Geflügel-Frisch-Markt hat sich als regionaler Nahversorger etabliert. Die fachkundige Beratung sowie die Tipps unserer Damen im Geschäft werden von Kunden gerne angenommen. In die Produktpalette unseres Geflügel-Frisch-Marktes halten immer mehr regionale Lebensmittel Einzug. Unser jüngstes Kind sind die Essige von Gölles."

Taste the Waste: Film regt an, eigenes Handeln zu überdenken

Von links: Kammerobmann ÖkR Peter Riedl, Bez.-GF des Roten Kreuzes SO-Stmk. Andreas Mittendrein, Ernährungsberaterin Ing. Magda Siegl, Roswitha Neumeister vom AWV Feldbach, Bezirksbäuerin Josefa Christandl, Dieter Lugitsch, Bgm. Manfred Promitzer, LAbg. Josef Ober

Jährlich werden EU-weit Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das gesetzlich festgelegte Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein Grund dafür. Oft sind die Lebensmittel darüber hinaus genießbar, ohne Qualitätsverlust. Rund um diese Vernichtung von Lebensmitteln dreht sich der Film „Taste the Waste" von Valentin Thun. Geschickt zeigt Thun in seinem Film mit großer Ruhe die verstörende Verschwendung von Lebensmitteln in der westlichen Welt auf. Diese Dokumentation wurde auf Initiative von Bezirksbäuerin Josefa Christandl in den Gemeinden der Südoststeiermark gezeigt. Wie sehr dieses Thema die Gäste aufwühlt, zeigten die Reaktionen.

Dieter Lugitsch wurde zum Thema auf die Bühne gebeten. „Bereits beim Einkauf sollte man auf die benötigten Mengen und vor allem auf die Qualität der Lebensmittel achten. Wir alle müssen in unserem Konsumverhalten umdenken und auch entsprechend danach handeln. Lebensmitteln aus regionaler Erzeugung den Vorzug geben, sollte für uns selbstverständlich sein."

Ökoprofit – ausgezeichnete Energiebilanz für Lugitsch

Unter der Begleitung von Dr. Johannes Fresner von der STENUM GmbH konnte das Energieteam der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH eine erfolgreiche Energiebilanz ziehen. Die Grundlage für die Durchführung des Ökoprofit-Projektes war die Erfassung der Zählerdaten, Messdaten und berechneten Verbräuchen sowie die Zuordnung von Strom und Wärme zu den verschiedenen Produktionsanlagen. Gleichzeitig wurden die anfallenden Abwärmeströme erfasst, Verluste dokumentiert und bewertet.

Die daraus erarbeiteten Optionen zur Reduktion des Energieverbrauches wurden innerhalb des Expertenteams diskutiert und anschließend der Geschäftsführung vorgestellt. Die Maßnahmen reichen von kleineren Instandhaltungsaufwendungen über Investitionen zur Verbesserung der Energieeffizienz bis hin zur Optimierung der Wärmerückgewinnung. Die ausgearbeiteten Projekte werden von den verantwortlichen Bereichs- bzw. Produktionsleiter im laufenden Jahr umgesetzt. Als begleitende Maßnahme wird sich das Energieteam in regelmäßigen Abständen treffen und die Maßnahmen laufend evaluieren.

Steirisches Fest am Rathausplatz in Wien

Die Bundeshauptstadt Wien stand wieder ganz im Zeichen der Steiermark. Bereits zum 18. Mal gastierte das steirische Lebensgefühl am Rathausplatz. Die bunte Mischung aus sympathischen Urlaubsgastgebern, stimmigem Programm und schmackhaften Köstlichkeiten lockten wieder tausende Besucher zum Fest.
Mit dabei natürlich das Steirerhuhn. Bei den Wirten Grossauer und Gosch wurden köstliche Gerichte nach auserlesenen Rezepten vom Steirerhuhn serviert und begeisterten die Feinschmecker.

GGT
GESELLSCHAFT FÜR GESUNDE TIERERNÄHRUNG

In Österreich steht die Futterversorgung mit heimischen Feldfrüchten im Vordergrund. Im Gegensatz zu rein industriellen Produktionsformen ist in Österreich die Größe der Tierzuchtbetriebe auf die vorhandene Betriebsfläche der Bauernhöfe abgestimmt. Dies garantiert auch eine nachhaltige ökologische Entwicklung unserer Anbauflächen sowie die Versorgung unserer Tiere mit österreichischen Agrar-Rohstoffen. Als Futtermittelunternehmen sind wir für Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit mitverantwortlich. Diese Aufgabe nehmen wir aus Überzeugung sehr ernst!
Strenge Kontrollen der Rohstoffe sowie laufende Zutaten- und Endproduktuntersuchungen garantieren die Einhaltung der strengen futtermittel- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU.

Gesunde Tiernahrung kann nur durch Zusammenarbeit aller Produktionsstufen der Wertschöpfungskette gewährleistet werden. Gemeinsam nehmen wir uns der aktuellen Themen der Landwirtschaft an, um so marktkonforme Bedingungen und wirtschaftliche Chancengleichheit zu gewährleisten.
Info: Telefon 01/0590 900-3651

Familie Brunnhofer wieder unter den Züchtern des Jahres

Familie Brunnhofer ist Stolz auf ihre Erfolge in der Fleckviehzucht

Eine Bestätigung für ihre hervorragenden Leistungen und das Engagement am Hof erhielt Familie Brunnhofer dieser Tage – nach 2010 wurde die Familie wieder unter die Top 3 der „Züchter des Jahres" gewählt.
Die von Familie Brunnhofer gezüchteten Jungstiere GS WARSCHAU und MILOSZ werden für die Nachzucht eingesetzt.
Johann und Hubert Brunnhofer gelten als Insider in der Fleckviehzucht und verfügen über großes Wissen in der Fleckviehgenetik und betreiben seit jeher intensiven Wissens- und Genetikaustausch mit Bayern. So stehen am Hof der Brunnhofers bereits genetisch, reinerbige hornlose Tiere. Die Tiere aus der Brunnhofer-Zucht genießen in der Branche einen hervorragenden Ruf und werden bei Versteigerungen stark nachgefragt.
Nicht zuletzt trägt zu diesen Erfolgen, neben einem erstklassigen Hofmanagement, auch eine ausgewogene Fütterung der Tiere bei. Hier dürfen wir stolz sagen, dass Familie Brunnhofer auf die ausgezeichneten Futtermittel von CornVit setzt.

Betriebsinfo Familie Brunnhofer
Stalldurchschnitt:
18,0 Kühe 10.577 - 4,66 - 3,39 - 851

KURZMELDUNGEN

Helmut Wetzelhütter, Fischbach: Leistungsstärkste Kuh Herdebuch C
25 Milchkühe stehen am Hof von Helmut Wetzelhütter in Fischbach.
„Bibiane" leistete im Bewertungsjahr 2013 17.810 Kilo Milch für ihren Bauern. Damit ist Fleckviehkuh Bibiane die leistungsstärkste Kuh in der Steiermark.
Bibiane ist eine Ausnahmekuh. Mit nur drei Laktationen erreicht sie bereits eine Lebensleistung von 50.330 Kilo Milch. Die Tiere am Betrieb Wetzelhütter werden ausschließlich mit CornVit Rinderfutter ernährt. „Nur durch die ausgewogene Fütterung mit CornVit konnte Bibiane diese Leistung erreichen," ist Helmut Wetzelhütter stolz auf seine Vorzeigekuh.

Rosa-Maria und Bruno Sommersguter, Wenigzell:
Die Erstlingskuh „Fahne" vom Hof der Familie Rosa-Maria und Bruno Sommersguter erzielte in der ersten Laktation bereits eine Leistung von 11.468 Kilo Milch. Aus der Eigenzucht stammt auch der Zuchtstier GS Vettori.

Flohmarkt

Zu verkaufen:

2 Stk. Nauta Mischer á 1.000 kg inkl. Absackanlage. Preis / Fotos / Besichtigung auf Anfrage unter 0676 889 224 20 (Selbstabbau)

Traktor AGRO Plus 77; 0664 1607372

Stalleinrichtung für 11.000 Masthühner: 3 Futterbahnen und 4 Nippeltränkelinien je 48 m lang; Futtersilo mit Zuförderung; Gasstrahler; Klimacomputer. 0664 4533750

Gebrauchte Stalleinrichtung für ca 2.000 Legehennen 0664 1646675

Rundtränker, Handfutterbecher, Silos ohne Gosse, Mischanlage, Körnergeblässe, Getreideschnecke; 0650 4419555

Komplette Einrichtung mit Automaticeinstreunest, Lattenrost, Futteranlage mit Silo und Nippeltränke für 2.800 Legehennen. 04357 3095

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler; 0676 88922230

Hatschery Farmpacker PSPZ 30 150 R, Bj 2005; 0676 83776004

Söllradl Einstreunester auf Füßen inkl. Anflugroste, Bj. 2008, 2 Stk. á 54 m lang, 0676 88922230

Toyota Gabelstapler, Type: 42-6FGF18, Bj. 1998, Gewicht: 2.940 kg, Hubhöhe: 3 m, Hublast: 1700 kg, Betriebsstunden: ca. 18.400, inkl. Seitenschieber, Preis: € 3.500,–; 0676 88922420

Voliere für 2 x 4.000 bis 5.000 Legehennen; 1 x mit Einstreunest; 1 x mit Abrollnest; 0676 88922230

Abfuhrband für Farmpacker. Gesamtlänge 1.83 m, Bj. 2012, € 400,–. 0664 4518593

Stabband mit zwei Richtungsgelenken als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer bzw. zum Farmpacker. 0676 88922230

Komplette Einrichtung (außer Nester) für 2 x 1.500 Bio-Legehennen. 0664 2667111

Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovo-Stempelanlage. 0676 88922230

Allradstapler, Modell moffett mounty, Bj. 1997, 6000 Betriebsstunden, Hubhöhe 3,10 m, Hubkraft 2,5 t tripplexmast mit hydraulischen Gabeln, Bauhöhe 2,10 m, perfekt für die Containerverladung von Masthühnern. Preis € 8.000.–; 0664 2345256

1 Schlachtrondel mit 12 Trichtern, 1 Kühlanhänger für 24 E2-Kisten, 1a a Zustand, Vorarlberg. 0664 2119314

Automatische U-Profil Kettenfütterung für 1.200 Legehennen. 0676 88922230

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

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

Zweireihige Staalkat Sortiermaschine inkl. Dossierer, 0676 88922230

Komplette Einrichtung (außer Nester) für 1.200 TGI-Legehennen. 0664 5555823

Holzlattenroste, 0664 7892859

Zweireihige Moba-Sortiermaschine mit/ohne Dosierer. 0676 88922230

Eierdosierer, zwei- bzw. dreireihig, inkl. Zuförderband. 0676 88922230

Gebrauchte Putenrundtränken sehr günstig! 0664 7874383

Maisspindeleinstreu für Hühner zu verkaufen. Anfragen bitte an Voller Reinhold, 0664 2345256

Automatik Einstreunest (2 Wandnester) und Holzlattenrost für ca. 2.000 Legehennen zu verkaufen. 0664 9920814

Gebrauchte Stalleinrichtung für Putenmast. 0664 1366390

Vencomatic Einstreunest, 30 m lang für ca. 1500 Stk. Legehennen. Tel: 0664/1852366

Bio-Geflügelstallungen, ca. 500 m² mit 2 ha Auslauf, in Straden zu vergeben. 03473 7424

Hühnermäster besuchten die Futtermühle Lugitsch in Gniebing

Im März kamen interessierte niederösterreichische Hühnermäster zu einer Betriebsbesichtigung nach Gniebing. Nach dem Geflügelhof ging es weiter mit einer Führung in der Futtermühle, wo Eindrücke über die Produktionsabläufe vermittelt wurden. Von der Rohstoffwaren-Annahme bis hin zur neuen Verladung 3 wurde alles gezeigt und erklärt.
Durch die interessanten Gespräche wurde es ein gelungener Tag im Hause Lugitsch. Wir hoffen, dass es noch weitere Besuche gibt und bedanken uns bei unseren Mästern für ihren Besuch! *Marc Lugitsch*

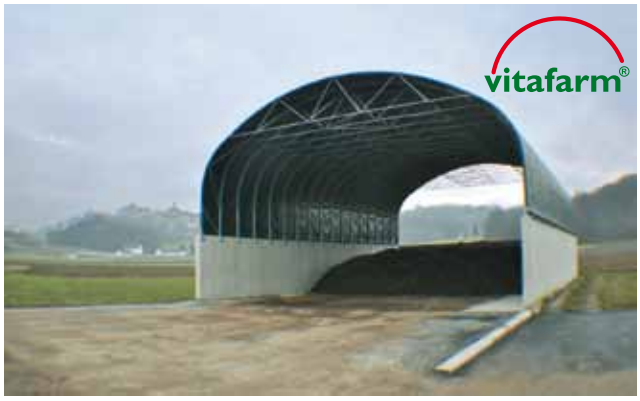
Lugitsch: Teilnahme bei Seminar für Tiergesundheit

Bereichsleiter Ing. Franz Knittelfelder und Spartenleiter für Geflügel DI Bostjan Novak besuchten das „Intestinal Health Seminar" von Zoetis in Gent (Belgien).
Zoetis ist ein weltweit tätiges Unternehmen im Bereich Tiergesundheit, mit über 60jähriger Erfahrung.
Ein internationales Teilnehmerfeld beschäftigte sich bei der dreitägigen Weiterbildungsveranstaltung mit Themen der Darmgesundheit bei Geflügel. Im Zuge des Seminars wurden einige praktische Einheiten an der Fakultät für Veterinärmedizin der Universität Gent abgehalten.
„Wir haben im Rahmen des Seminar einige Programme zur Unterstützung der Darmgesundheit kennengelernt, diese können in der Praxis erfolgreich angewendet werden," reüssiert DI Bostjan Novak.

Besuch aus Ungarn bei vitakorn in Pöttelsdorf

Dr. Tamás Kertész von Biola Ungarn besuchte unsere vitakorn Biofuttermühle in Pöttelsdorf. Bei einem Rundgang konnte sich Herr Kertész von der modernen technischen Ausstattung und dem hohen Qualitätsniveau, mit dem vitakorn ausschließlich biologische Futtermittel herstellt, überzeugen. Sehr beeindruckt zeigte sich unser Gast von der Hygienisierung und der neuen Ölmühle.

vitafarm macht auch so was!



Für Familie Leo und Sabine Hirschmann aus Muggendorf bei Straden errichtete die Firma Lugitsch eine vitafarm Mistplatzüberdachung am Feld. Mit seinen Maßen von rund 18 x 12 Metern und einer Höhe von rund 5 Metern ist das Bauwerk weithin sichtbar. vitafarm ist als fix montierter oder mobiler Stall erhältlich. Neu im Lieferprogramm sind Kleinställe mit Pultdach. Info und Verkauf: Tel. 03152 2222-0

Kundenbefragung: Alles okay bei Lugitsch!

Es ist uns wichtig, unsere Dienstleistungen und die Qualität unserer Produkte laufend zu überprüfen. In der Futtermühle wurde dazu eine Kundenbefragung durchgeführt. Die Auswertung der eingereichten Fragebögen gab uns umfangreich Aufschluss über unser Können.
Für ein aussagekräftiges Ergebnis wurden rund 400 österreichische Kunden als repräsentative Gruppe zur Befragung eingeladen. Der Rücklauf von über einem Drittel übertraf unsere Erwartungen. So wurden unseren Verkaufsberatern in allen abgefragten Punkten Bestnoten ausgestellt.
Die Abwicklung von der telefonischen Bestellung und der Abwicklung bis zur Pünktlichkeit und Verlässlichkeit der Lieferung wird von unseren landwirtschaftlichen Partnerbetrieben sehr geschätzt.
Den Fahrern wird zu Gänze ein glänzendes Zeugnis ausgestellt. Ob es sich um die Freundlichkeit, die Sauberkeit beim Arbeiten oder die Produktkenntnis handelt – durchwegs bestens.
„Mit kontrolliertem Rohstoffeinkauf und schonender Produktion gelingt uns die laufende Verbesserung unserer Produktqualität, das wird honoriert. Ich bin unseren Kunden sehr dankbar für die ehrlichen und offenen Rückmeldungen. Wir nehmen diese sehr ernst und werden im laufenden Jahr Schwerpunkte setzen. Wir sehen das als Auftrag und wollen uns nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen, sondern uns weiterentwickeln und verbessern," meint Qualitätsmanager Ing. Franz Knittelfelder.
Mit Blick auf das Ganze wird das Unternehmen Lugitsch als innovativer, verlässlicher Partner mit Handschlagqualität gesehen. Das freut uns sehr, bestätigt uns und spornt uns an!

Familie Deimbacher freut sich über den Hauptpreis des Gewinnspieles der Kundenbefragung

Unter allen Einsendungen wurden Gewinner ermittelt: Über einen Aufenthalt im Steigenberger Bad Waltersdorf freut sich Familie Deimbacher aus Stallhofen (im Bild). Gutscheine des Thermenlandes erhielten Christoph Lueger (Birkfeld) und Johann Unger (Markt St. Martin). Weitere Preise gingen an Fanz Simandl (Kukmirn), Helmut Teschl (Fehring) und Monika Schlegl (Tobelbad). Wir bedanken uns bei allen Einsendern für die Teilnahme an dieser Kundenbefragung!

Hochzeit im Hause Lugitsch

Nach rund 36 Jahren haben Herbert Lugitsch sen. und seine Marianne ihre „Probezeit" beendet. Im Kreise der Familie feierten sie ihre Hochzeit in Feldbach. Die Familien Lugitsch sowie die MitarbeiterInnen des Unternehmens gratulieren dem Paar ganz herzlich und wünschen für die Zukunft alles, alles Gute!

NestEi nach IFS Broker zertifiziert

SGS
Nest-Eier
Handelsges.m.b.H Nfg & Co KG
IFS Broker
IFS

Die Nest-Eier Handelsges.m.b.H hat sich der Zertifizierung nach IFS Broker unterzogen und die Prüfung auf höherem Niveau bestanden.

LUGITSCH.

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
A-8330 Feldbach, Gniebing 52
www.h.lugitsch.at
Mail: office@h.lugitsch.at

Geflügelhof
Tel. +43 3152 2424-0
Fax. +43 3152 2424-10
Mail: steirerhuhn@h.lugitsch.at

Futtermühle Gniebing
Tel. +43 3152 2222-0
Fax. +43 3152 2222-10
Mail: bestmix@h.lugitsch.at

Futtermühle Eggendorf
A-2493 Eggendorf
Tel. +43 2622 73201-0
Mail: office@hoferfutter.at

Österreichische Post AG, Info.Mail Entgelt bezahlt