Das steirische Journal für Qualitätsbewusstsein. Ausgabe 4/2013 · laufende Nummer 83

LUGITSCH. JOURNAL

kreativ delikat essen

Steirerhuhn zu Gast bei Haberl & Fink's in Walkersdorf

Seite 4/5

Steirerhuhn® Das Original

Produkt Champion 2013 Goldene geht an Steirerhuhn

Seite 7

Futtermühle Lugitsch nimmt Hygieneverladelinie in Betrieb

Seite 10

Steirerhuhn®
Das Original

www.steirerhuhn.at

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Geflügelhof - Futtermühle
8330 Feldbach | Gniebing 52 | Tel. +43 (0)3152/2424-0 | steirerhuhn@h.lugitsch.at

LUGITSCH.

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

Es hat sich viel getan!

Liebe Leser des Lugitsch-Journals, wir können auf arbeitsame Monate zurückblicken. Ganz besonders freuen wir uns über die Auszeichnung mit dem Produkt Champion in Gold für die „Feine Leberpastete vom Steirerhuhn". Einmal mehr bestätigt uns diese Auszeichnung, dass der von uns eingeschlagene Weg hin zum hochwertigen Qualitätsprodukt der richtige ist.

Einen wesentlichen Teil zum Erfolg tragen unsere Landwirte bei, denn sie sind für die Pflege der Tiere verantwortlich. Ein verantwortungsbewusstes Stallmanagement garantiert Ihnen ein gesundes Aufwachsen der Tiere.

Der Kreis schließt sich, denn auch die Ernährung des Geflügels macht einen ganz wesentlichen Teil des Geschmackes aus. Um der steigenden Nachfrage nach hochwertigen und qualitätsvollen Futtermitteln gerecht zu werden, haben wir in diesem Jahr in unsere Futtermühle in Gniebing investiert und um eine weitere Verladeanlage erweitert.

Als Lebensmittelproduzent sind wir die einzigen in Österreich, die das Futter für die Tiere selbst herstellen. Bei uns werden die Futtermittel aus überwiegend heimischen Rohstoffen hergestellt. Stolz können wir behaupten, „wir wissen wo's herkommt und was drinnen ist".

Für die bevorstehenden Feiertage im Kreise Ihrer Familie möchten wir Ihnen besinnliche Stunden und für das neue Jahr Glück, Gesundheit und Erfolg wünschen!

Herbert Lugitsch jun.
Dieter Lugitsch

Inhalt

4 Haberl & Fink's
Traditionelle Wirtshauskultur kombiniert mit kreativen Impulsen

7 Produkt Champion
Steirerhuhn gewinnt Goldene schon zum 2. Mal

8 Donausoja
Projekt für Legehennen in Österreich gestartet

9 Fachtagung
Aufzucht von Junghennen im Blickpunkt

10 Innovation
Futtermühle Lugitsch nimmt Hygieneverladelinie in Betrieb

11 CornVit
Informativer Clubabend

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 Fürstenfeld.

Konzeption: Fritzl Willi graphic design
7572 Deutsch Kaltenbrunn, Panoramastraße 37
0680 206 3325, fritzl.willi@bnet.at

Fotos: Günther Linshalm, Fa. Lugitsch, fotolia

HABERL & FINK'S
DAS GASTHAUS DELIKATESSEN

Gasthaus Haberl

Traditionelle Wirtshauskultur kombiniert mit kreativen Impulsen – das erwartet Sie im Gasthaus Haberl in Walkersdorf, zwischen Ilz und Riegersburg im steirischen Vulkanland. Dort beweist der haubengekrönte Spitzenkoch und ehemalige Sacher-Küchenchef Hans Peter Fink gemeinsam mit seiner Frau Bettina und Diplom-Sommelier Mario Haberl, dass die österreichische Haubenküche und die ländliche Gasthaus-Idylle alles andere als einen Widerspruch darstellen.

Küche

Hans Peter Fink ist ein Meister der klassisch-österreichischen Küche und versteht es, Gäste mit neuen Kreationen auf der Basis regionaler Spezialitäten zu verwöhnen. Seine regionstypische, doch gleichzeitig leichte und finessenreiche Küche ist oft prämiert und unverkennbar. Natürlich kommen auch die im Hause gefertigten Fink's Delikatessen immer wieder auf den Teller.

Mittags werden schnelle, einfache Gerichte serviert, abends finden Sie einen klassisch weiß gedeckten Tisch vor und können sich mit herrlich-delikaten Speisen verwöhnen lassen. Die Abendkarte umfasst ein spezielles vier- bis fünfgängiges Menü, mit dem Hans Peter Fink seine Kreativität und den feinsinnigen Umgang mit hochwertigen Zutaten auf köstliche Art unter Beweis stellt.

„Wenn Sie mit regionalen Spezialitäten kulinarisch verwöhnt werden möchten, ist kreatives Kochen geboten – jedoch mit ausschließlich qualitativ hochwertigsten Zutaten. Bestens geeignet dafür sind die Spitzenprodukte aus steirischer Erzeugung. Top-Qualität wie das Markenprodukt Steirerhuhn wird den höchsten Ansprüchen, die sich ernährungsbewusste Genießer erwarten, gerecht: Festes Fleisch, wenig Fett, saftige Konsistenz, appetitlich schöne Farbe – da ist es ein Vergnügen, kreativ zu kochen," erklärt der Küchenchef. „Es freut mich immer, wenn es den Gästen besonders schmeckt! Das Fleisch vom Steirerhuhn harmoniert auch gut mit ausgefallenen Gewürz- und Beilagenvarianten und bildet einen wichtigen Beitrag zur vitalen Ernährung. Guter

Steirerhuhn® Das Original

Unser Gewinnspiel

Die Gewinnfrage:

Auf welches Markenprodukt setzt Haubenkoch Hans Peter Fink bei der Zubereitung von Geflügelgerichten?

S . . . . . n

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 Gasthaus Haberl & Fink's, Tel. 03385 260

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

Ausgelöste Steirerhuhn-Schnitzerl aus der Oberkeule mit Paradeiser-Schwarze-Nuss-Salsa

Zutaten für 4 Personen: *12 Stk. Steirerhuhn-Schnitzerl aus der Oberkeule, ausgelöst*

Für die Marinade: *1 Stk. Paprika (grün) würfelig geschnitten, 6 EL Olivenöl, 1kleiner Bund Petersilie (frisch), 2 Stk. grüne Chilis (mit Kern) oder ersatzweise Fink's Chilipaste, 2 Stk. Knoblauchzehen, 500 g Joghurt, 1 TL Paprikagewürz, 1Stk. Zitronenschale gerieben, 1 TL Currypulver mild, 1EL Ingwer frisch gerieben oder Pulver, Meersalz, Pfeffer schwarz gemahlen aus der Mühle, 2 EL Blütenhonig*

Für die Paradeiser-Schwarze-Nuss-Salsa:
1 Stk. gelber Paprika, 1 Stk. roter Paprika, 1Stk. roter Zwiebel, 5–8 Stk. Fink's Schwarze Nüsse, 50 g Walnüsse fein gehackt, 100 g getrocknete Paradeiser, 80 g Olivenöl oder Traubenkernöl, 50 g weißer Balsamessig oder Apfelessig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, gehackte frische Kräuter, Schuss Tabasco. Außerdem: Olivenöl zum Braten

Zubereitung: Für die Marinade alle Zutaten der Marinade mit einem Stabmixer gut mixen.
Die zugeputzten Steirerhuhn-Schnitzerl halbieren, die Marinade über das Fleisch gießen und mindestens 5 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Marinade von den Schnitzerln entfernen und aufbewahren. Fleischstücke nicht zu scharf anbraten. Marinade hinzufügen, 5 Minuten kurz durchköcheln lassen, hin und wieder umrühren. Pfanne zudecken und ziehen lassen bis das Fleisch gar ist.
Für die Salsa alle Zutaten in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Öl und Essig verrühren, mit Salz, Tabasco und Pfeffer nach Geschmack würzen, Kräuter und Nüsse zugeben und pikant abschmecken.
Tipp: Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten, macht die Steirerhuhn-Schnitzerln noch saftiger und geschmacklich pikanter. Sehr gerne serviere ich Ciabattabrot oder Reis sowie gebratene Polenta dazu. Je nach Lust und Laune mit Rucola oder frischen Kräutern bestreut lassen sich die Schnitzerln perfekt vollenden.
Ich wünsche gutes Gelingen! ***Hans Peter Fink***

Foto: Günther Linshalm

Geschmack aus der Region – das ist einfach wichtig" definiert der Haubenkoch.

Weine

Mario Haberl ist Diplom-Sommelier, kennt beinahe jeden auch noch so kleinen Weinbauern der Region und hat für jedes Gericht die passende Weinempfehlung. So erwartet Sie neben den besten Weinen Österreichs auch manchmal ein Geheimtipp aus dem reich ausgestatteten Weinkeller.

Fink's Delikatessen

Seit 2002 produzieren Bettina und Hans Peter Fink hochwertige Delikatessen in reiner Handarbeit aus dem besten Obst und Gemüse der Region. Bei so viel Natur im Glas schmeckt man, dass ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe gearbeitet wird. Von Essigfrüchten, über Sugo, Pesto, Chutney,

Küchenchef Hans Peter Fink, seine Gattin Bettina und Mario Haberl heißen Sie gerne willkommen!

Marmeladen bis zu Raritäten wie Vogelbeeren oder Schwarzen Nüssen liegt der Schwerpunkt auf erstklassigen Produkten mit steirischer Tradition, zudem werden einige Delikatessen nach kreativen, innovativen Rezepten gefertigt.
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.

Haberl & Fink's
A-8262 Ilz, Walkersdorf 23
TEL +43/3385/260 FAX +43/3385/260-4
office@finks-haberl.at www.finks-haberl.at

Öffnungszeiten:
Gasthaus: Mo, Do, Fr, Sa 9 – 23 Uhr,
So & Feiertage 9 – 20 Uhr. Di, Mi Ruhetag
Küchenzeiten: 12 – 14.30 & 18 – 21.30 Uhr
Sonn- & Feiertage: 12 – 18.30 Uhr
Shop: Mo, Do, Fr, Sa 9 – 17, Di 9 – 12 Uhr
So & Feiertag 11 – 15 Uhr
Mi geschlossen

Tag der offenen Tür in der SPAR-Zentrale Graz

Kurt Resch (SPAR Chef aller Feinkost-Gebietsleiter) mit Mitarbeiterinnen

Die SPAR-Einzelhändler und deren Mitarbeiter, die Mitarbeiter der SPAR- und EUROSPAR-Märkte und jene aus der SPAR-Zentrale Steiermark und Südburgenland haben sich im September mit ihren Familien zu einem energievollen und bunten Tag der offenen Tür in der SPAR-Zentrale Graz getroffen, um gemeinsam den Arbeitgeber ihrer Familienmitglieder hautnah zu erleben und kennenzulernen.

Fotos: SPAR

Mag. Christoph Holzer, Geschäftsführer SPAR Steiermark Südburgenland, führte selbst durch das Zentrallager Graz

Bei sensationeller Stimmung und strahlendem Sonnenschein feierten mehr als 2.500 begeisterte Besucher und Besucherinnen bis in die späten Abendstunden und erlebten SPAR als attraktiven Arbeitgeber. Das Resümee dieses gelungenen Tages: „Wir sind stolz darauf, SPARianer zu sein."

Die vor 55 Jahren als steirisches Familienunternehmen gegründete SPAR Steiermark und Südburgenland zählt mittlerweile mehr als 6.400 Mitarbeiter in allen Bereichen – in den 105 Filialen, bei den 144 selbstständigen SPAR-Einzelhändlern und in der SPAR-Zentrale selbst. Die SPAR Steiermark ist außerdem stolz darauf, aktuell 230 Lehrlinge auszubilden.

Lugitsch trug mit Spezialitäten und Schmankerln vom Steirerhuhn zum kulinarischen Gelingen der Veranstaltung bei.

Mit großer Betroffenheit haben wir vom Ableben unseres geschätzten Geschäftspartners, Herrn

Alois Durlacher

erfahren. Wir verlieren mit ihm nicht nur einen vorausblickenden, umsichtigen Landwirt, als auch einen durch seine aufrichtige, geradlinige Art wertvollen Mitmenschen. Gemäß seinem Leitmotiv „Gemeinsam besser als einsam" überzeugte er immer mit Weitblick und Durchsetzungsvermögen. Als Partner verdanken wir ihm auch die langjährige gute Zusammenarbeit mit der Fa. DLS. Seiner Familie und den Angehörigen gehört unsere tiefe Anteilnahme!

Wir werden Herrn Durlacher stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Steirerhuhn-Schnitzel aus der Keule

Das Hühnerschnitzel aus der Keule vom Steirerhuhn ist die Alternative zum klassischen Hühnerfilet! Das Schnitzel aus der Keule hat etwas dunkleres Fleisch und ist gehaltvoller, doch gerade dieses zusätzliche Fett sorgt als Geschmacksträger für Gaumenfreuden. Ausgelöste Keulen sind um einiges saftiger und geschmackvoller als das Filet.

Info und Verkauf: Fritz Rabl, Tel. 0676 88922248, rabl@h.lugitsch.at

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

Feine Leberpastete vom Steirerhuhn

Foto: Dall, AMA Marketing

Moderatorin Katharina Kramer mit den Siegern Matthias Seidl (Seidl Fleischerhandwerk), Mag. (FH) Mathias Danner und Horst Ruckenstuhl vom Geflügelspezialisten Lugitsch.

Im Rahmen des 15. AMA-Fleischforums, das heuer in Salzburg stattfand, wurde wieder der „PRODUKT Champion" für die besten Fleisch- und Wurstwarenprodukte Österreichs in vier Kategorien vergeben.

Horst Ruckenstuhl und Mathias Danner mit der begehrten Trophäe

Feine Leberpastete vom Steirerhuhn holte die Goldene

Die feine Leberpastete vom Steirerhuhn zeichnet sich durch die cremige Konsistenz und den angenehmen Geschmack aus. Die Geflügelspezialisten von Lugitsch und die Fleischerei Seidl kreierten mit der feinen Leberpastete vom Steirerhuhn eine wahrlich festliche Delikatesse.

Die hochwertige Hühnerleber wird mit erlesenen Gewürzen veredelt und zu einem feinen Aufstrich verarbeitet. Durch das formschöne Glas und die edle Etikette besticht das innovative Produkt auch optisch auf jedem Festtagstisch.

Die feine Hühnerleberpastete vom Steirerhuhn ist im ausgewählten Einzelhandel, im exklusiven Fleischerfachgeschäft und in der Steiermark bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.

Die zweite Auszeichnung

Bereits 2010 durfte sich die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH über einen Produkt Champion in Gold freuen. Das steirische Traditionsunternehmen reichte in der Kategorie Geflügel den Gourmet-Leberknödel vom Steirerhuhn ein und schaffte auf Anhieb auch damals den 1. Platz.

Bei Lugitsch dreht sich alles um's Huhn

Das Wohl der Tiere, die regionale Verbundenheit sowie der sorgfältige Umgang mit Umweltressourcen sind die Erfolgsfaktoren der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH. Es wird kompromisslos auf Qualität gesetzt.

Das Besondere am Steirerhuhn ist nicht nur die streng geprüfte, qualitätsvolle Aufzucht und der exquisite Geschmack sondern auch das anspruchsvolle, ausgewogene Futter. Bei Lugitsch werden die Futtermittel mit vielen heimischen Rohstoffen in den eigenen Futtermühlen produziert.

„Wir sind die einzigen in Österreich, die das Futter für unsere Hühner selbst herstellen. Egal ob Masthuhn (Steirerhuhn) oder Legehühner (Henriette, NestEi) – wir wissen wo's herkommt und was drinnen ist," sinniert Geschäftsführer Dieter Lugitsch stolz.

Großartige Leistung!

Foto © Bernhard Bergmann

Es freut mich sehr, dass wir nach 2010 (Gourmet Hühnerleberknödel) auch 2013 mit unserer „Feinen Hühnerleberpastete" Produkt Champion in der Kategorie Geflügel geworden sind. Horst Ruckenstuhl und Mathias Danner haben die Trophäe in Salzburg übernommen und die Auszeichnung nach Hause gebracht.

Dieser 1. Platz zeigt unsere gemeinsame Innovationskraft und gibt uns Zuversicht für eine erfolgreiche Zukunft. Ich darf mich bei der gesamten Mannschaft für die tolle Leistung bedanken.

Auf zu neuen Erfolgen!

* * *

Noch eine angenehme Überraschung: Vor kurzem fand im Geflügelhof das IFS Audit statt. Es war diesmal noch schwieriger und anspruchsvoller als beim letzten Mal, dennoch haben wir es wieder geschafft, das Audit auf höherem Niveau zu erreichen!

Mein besonderer Dank gilt den Mitarbeitern **Harald Kleber** als Qualitätsmanager, **Elfi Rubak** und **Waltraud Gwaltl** mit dem gesamten hervorragendem Team, **Horst Ruckenstuhl** als Bereichsleiter der gesamten Produktion und jeder Mitarbeiterin und jedem Mitarbeiter, die/der zum Gelingen beigetragen hat.

Es freut mich, so einem motiviertem Team vorstehen zu dürfen und bitte alle Führungskräfte meinen aufrichtigen Dank an das gesamte Team weiterzugeben.

Ein sehr stolzer und glücklicher

Dieter Lugitsch

Donausoja-Projekt für Legehennen gestartet

Neu im Team in der Futtermühle Eggendorf

Maria Krenn

Seit Juli bin ich im Verkaufsbüro in der Futtermühle Eggendorf beschäftigt. Meine Vorgängerin, Frau Veronika Wlcek, hat sich mit 1.8.2013 in den wohl verdienten Ruhestand verabschiedet. Zu meinen Aufgabenschwerpunkten gehören der Bestellannahme, Verkauf von Sackware und Disposition Fuhrpark. Meine Kollegen haben mich sehr herzlich im Team aufgenommen und ich freue mich auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Michael Böhm

Ich bin seit August als LKW-Fahrer im Fuhrpark Eggendorf tätig. Durch meine aufgeschlossene Art schätze ich den direkten Kundenkontakt bei den Lieferungen unseres qualitativ hochwertigen Futters. Meine Familie und ich führen selbst einen landwirtschaftlichen Betrieb mit einem Heurigen und daher weiß ich, wie wichtig zeitgerechte Lieferungen sind. Die Arbeit macht mir sehr viel Spaß und ich freue mich, in diesem Team arbeiten zu dürfen.

Mit November dieses Jahres konnte das Projekt „Donausoja" für Legehennenhalter in Österreich gestartet werden. „Die Versorgungssituation war nicht einfach in den Griff zu bekommen", so Bereichsleiter Ing. Franz Knittelfelder, „aber mit unseren langjährigen Handelspartnern ist es gelungen, die erforderlichen Mengen für unsere Legehennenbetriebe sicher zu stellen!"

Die kontinuierliche Verarbeitung und Anlieferung der Bohne war eine weitere große Herausforderung. Wir haben ein sehr gutes Futtermittelkonzept für unsere Legehennen entwickelt. Das neue Legefutter DS (Donausoja) wird unter den Artikelnummern

L-1671 „Legestarter DS"
L-1672 „Legefutter Premium DS"
L-1673 „Legefutter Classic DS"

geführt.

Wir hoffen, dass wir mit diesem Projekt, welches in der Anfangsphase doch mit einigen Anlaufschwierigkeiten zu kämpfen hatte, auch einen kleinen Beitrag zur Förderung des europäischen Eiweißanbaues leisten können. Für uns ist die Unterstützung regionaler Anbauprojekte selbstverständlich.

Spritspartraining für Lugitsch LKW-Fahrer

In den letzten beiden Jahren haben wir unseren Fuhrpark in Eggendorf laufend modernisiert. Derzeit haben wir fünf LKW's am Standort im Einsatz, drei davon mit der niedrigsten Schadstoffklasse EURO 5 EEV.

Damit unsere LKW-Fahrer die modernen Fahrzeuge optimal nutzen und der Dieselverbrauch gesenkt wird, fand im November ein Spritspartraining statt.

Unsere Mitarbeiter wurden durch das geschulte Personal der Fahrschule „lern fahren mit Harry" positiv beraten und zum spritsparenden Fahren motiviert.

Optimale Aufzucht von Junghennen

Zum Thema „Aufzucht von Junghennen" referierte im Rahmen des Junghennen-Fachtages in Hatzendorf Ing. Franz Knittelfelder, Bereichsleiter der Futtermühlen Lugitsch.

Die Legeleistung von Hennen hängt ganz wesentlich von der Junghennenaufzucht ab. Eine legereife Henne wiegt rund 1,70 kg und produziert ca. 350 Eier (ca. 25 kg Eimasse) in ihrem Leben. „Die Entwicklung der Tiere muss vom Betreuer immer genau beobachtet werden, die Fütterung sollte nach dem Gewicht der Tiere und nicht nach dem Alter erfolgen," empfiehlt Ing. Franz Knittelfelder.

Es liegt am verantwortungsbewussten Aufzüchter, laufend die Lüftung und Kühlung zu kontrollieren. Ständig frisches Wasser zur Verfügung zu stellen ist ebenso selbstverständlich wie die

Futteraufnahme und das Tiergewicht zu überprüfen.

Nur durch ein perfekt abgestimmtes Verhältnis zwischen Stallmanagement, Fütterung und tierärztlicher Betreuung kann die optimale Entwicklung von Junghennen gewährleistet werden.

GGT
GESELLSCHAFT FÜR GESUNDE TIERERNÄHRUNG

Die österreichischen Futtermittelproduzenten nehmen Tag für Tag ihre Verantwortung für die Sicherheit ihrer Erzeugnisse wahr. In Österreich sind sämtliche Lebensmittel bis hin zu den verabreichten Futtermitteln in den landwirtschaftlichen Betrieben rückverfolgbar. Höchste Transparenz bei der Erzeugung der Futtermittel, aber auch die Regionalität sind Schwerpunkte in der Arbeit der GGT.

Gesunde Tierernährung kann nur durch die Zusammenarbeit aller Produktionsstufen der Wertschöpfungskette gewährleistet werden. Dies beginnt beim Anbau der Rohstoffe und endet beim Lebensmittel.

Die Gesellschaft für gesunde Tierernährung, gegründet von namhaften österreichischen Futtermittelherstellern, bildet hier eine Plattform zur Förderung eines branchenübergreifenden Interessensaustausches für noch mehr Futtermittel- und Lebensmittelsicherheit!

Nähere Infos unter Tel. 01/0590 900-3651

IFF – Internationales Forschungsinstitut für Futtermitteltechnik

Produktionsleiter Roman Romhanyi und Marc Lugitsch besuchten ein Seminar des IFF in Braunschweig.

An den beiden Seminartagen wurden zwei sehr essentielle Themen behandelt, die zur wesentlichen Optimierung und Qualitätsverbesserung im Unternehmen beitragen sollen.

Im ersten Seminarteil wurde der Schwerpunkt auf die speziellen Methoden von „Zerkleinerung und Futterstrukturierung" gelegt, die unter anderem für die Futteraufnahme bzw. auch die Futterverwertung eine wichtige Rolle spielen.

Am zweiten Seminartag wurde dann über die richtige „Probenahme von Rohwaren und Mischfutter" referiert. Dieses Thema ist vor allem für die Warenübernahme von entscheidender Bedeutung, ist doch eine entsprechende Rohwarenqualität für die Herstellung qualitativ hochwertiger Futtermittel unumgänglich!

Resümierend kann man sagen, dass diese zwei Tage an der IFF wieder sehr informativ waren und wir wieder einige Dinge mitgenommen haben, die es uns ermöglichen unsere Futtermittel weiter zu verbessern und weiterzuentwickeln!

Marc Lugitsch

Futtermühle Lugitsch nimmt Hygieneverladelinie in Betrieb

Neu im Team bei Lugitsch in Gniebing

Dominik Ettl

Ich bin gelernter Verfahrenstechniker für die Getreidewirtschaft. Gemeinsam mit meinem Kollegen Herbert Riehlich werden wir die kompetente Arbeit von Hermann Platzer weiter führen. Die Firma Lugitsch ist ein Betrieb mit Zukunft und Innovation, der sich durch hochwertige Produkte aus besten Rohstoffen auszeichnet. Es motiviert mich, für einen Betrieb zu arbeiten, der sowohl hohe hygienische als auch technologische Standards vertritt und daher freue ich mich auf viele Jahre im Lugitsch-Team. Was soll man dazu noch sagen – das ist Qualität!

Gerhard Rossmann

Seit August bin ich als LKW-Fahrer für den Geflügelhof tätig und für die zeitgerechte Zustellung und Abholung von Geflügel und Eiern verantwortlich. Es ist mein Bestreben einen freundlichen Umgang mit den Kunden zu pflegen.
Ich bin 52 Jahre jung, lebe in Wetzelsdorf bei St. Stefan i. R. und freue mich über die gute Zusammenarbeit!

Die neue Verladung entspricht dem neuesten Stand der Technik und garantiert für optimale Sicherheit und höchste Flexibilität durch höhere Lagerkapazität

Nach einer Bauzeit von nur 6 Monaten konnte der erste große Bauteil mit der modernen Hygieneverladung abgeschlossen und bereits in den laufenden Betrieb übernommen werden. Neben diesem einzigartigen Hygienekonzept ist dieser Bauteil speziell für die Lagerung und Verladung von Geflügelfutter konzipiert. Mit 27 Zellen und ca. 800 Tonnen Fassungsvermögen steht nunmehr eine dritte Verladelinie zur Verfügung, die neben dem Hygieneaspekt auch wesentliche Vorteile durch verkürzte Wartezeiten und eine verbesserte Abwicklung der gesamten Logistik im Unternehmen mit sich bringt. Damit bieten wir unseren Kunden noch mehr Sicherheit und Flexibilität in der Bereitstellung unserer Futtermittel.
Wir möchten uns bei unseren Kunden und auch Mitarbeitern für die Unterstützung und das Verständnis während der Umbauarbeiten bedanken. Ein besonderer Dank gilt den beteiligten Firmen, die eine tadellose erstklassige Bauabwicklung ermöglichten:

Produktionsleiter Roman Romhanyi und Hygienebeauftragte Christine Prosser

- Baufirma Teerag Asdag
- IFK – Planungsbüro
- ISB – Schüttguttechnik
- Lugitsch und Partner – Anlagenbau
- Spenglerei Zidek
- Bühler – Anlagenbau
- TSC – Silobau
- e-Lugitsch

Wir können wirklich von einem gelungen Werk sprechen. Neben der Einhaltung aller Bauzeitpläne, der budgetierten Kosten war auch die Inbetriebnahme in perfekter Manier über die Bühne gegangen. Herzlichen Dank! ***Herbert Lugitsch jun.***

Für Kontrolle und Überwachung kommt modernste Technologie zum Einsatz

Optimale Sicherheit und Rückverfolgbarkeit: Das Lager für Rückstellmuster

LUGITSCH. JOURNAL
www.h.lugitsch.at

Exklusive Infos für CornVit-Clubmitglieder

Zum 2. CornVit-Clubabend wurde nach Piregg bei Birkfeld geladen. Als Hauptreferent konnte der Veterinärmediziner Dr. Wilhelm gewonnen werden. Dem interessierten Publikum berichtete er aus seinem reichen Erfahrungsschatz sowie über aktuelle Themen, wie Euter- und Kälberkrankheiten. So manche Managementpunkte, die zum Teil schon in Vergessenheit geraten waren, brachte der Veterinärmediziner auf humorvolle Art wieder zur Sprache.
Ing. Daniel Lafer, Spartenleiter Rind bei Lugitsch, referierte über aktuelle

Themen, wie unter anderem über die Lage am heimischen Getreidemarkt oder die Herausforderungen für die Landwirte durch die Fruchtfolge. Ebenso ging Daniel Lafer auf Neuerungen im Hause Lugitsch ein.

Anbauempfehlungen 2014

Aufgrund der Problematik des verstärkten Auftretens des Maiswurzelbohrers (Diabrotica) und die aktuelle Gesetzeslage im Bezug auf Fruchtfolge werden in den kommenden Jahren den Anbau von Alternativkulturen notwendig machen.

Wir empfehlen folgende Kulturen:

- **Weizen, Triticale, Gerste**
- **Sorghum (Körnerhirse)**
- **Sojabohne**

Gerne übernehmen wir diese Produkte von Ihnen, da diese sehr gut in unsere Mischfuttermittel passen.
Wenn Sie Fragen zum Anbau oder Abnahme haben, melden Sie sich bitte bei Ing. Daniel Lafer, 03152 2222-37.
PS: Natürlich können Sie Ihr Saatgut für diese Kulturen bei uns beziehen.

Flohmarkt

Zu verkaufen:

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

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 für 2 x 1.500 Bio-Legehennen (ausser Nest). 0676 88922230

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

Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovostempelanlage. 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

Verkaufe 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

Verkaufe gebrauchte **Stalleinrichtung** für Putenmast. 0664 1366390

Ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das kommende Jahr!
Herzlichen Dank für die gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Merry Christmas and best wishes for the coming year!
Thank you for the good cooperation and partnership.

Kellemes karácsonyi ünnepeket és minden jót az elkövetkezendő
új évben. Köszönjük az partneri együttmüködést!

Vesele Božične praznike in veliko dobrega v prihajajočem letu!
Zahvaljujemo se Vam za sodelovanje.

Familie Lugitsch und Mitarbeiter

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

Hergestellt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens „Schadstoffarme Druckerzeugnisse"
Schmidbauer Druckerei GmbH • UWNr. 874

Österreichische Post AG, Info.Mail Entgelt bezahlt