LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 4/2015 • laufende Nummer 91

DAS STEIRERHUHN IM HOTEL **KOWALD** LOIPERSDORF

ZU GAST BEI ERWIN KARNER
Betriebsreportage

KETOSE
Hintergrundinformation

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark

www.steirerhuhn.at

UNSERE PRODUKTE SIND CHAMPION!

Ständige Innovationen und moderne Produktinterpretationen haben unseren Steirerhuhn Produktspezialitäten schon zu sehr 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.

- Steirerhuhn-Hühnerleberknödel **2010**
- Steirerhuhn-Hühnerleberpastete **2013**
- Steirerhuhn-Spieß **2014**

PRODUKT CHAMPION 2014
1. PLATZ

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten blicken wir auf ein erfolgreiches und gemeinschaftliches Jahr 2015 zurück.

INHALT

| ZU GAST 4
Das Steirerhuhn zu Gast im Hotel Kowald Loipersdorf

| IT SICHERHEIT 8
Kommentar von Josef Geiger

| HYGIENISIERUNG 10
von pellettiertem Futter

| KETOSE 12
Hintergrundinformation

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Zahlreiche Innovationen und spannende Projekte konnten in diesem Wirtschaftsjahr in der Futtermühle, wie auch im Geflügelhof umgesetzt werden und ebnen den Weg in Richtung transparenter und fortschrittlicher Produktion. Der hohe Qualitätsanspruch an uns und unsere Produkte kennzeichnet unser alltägliches Handeln im Betrieb und spornt uns immer wieder aufs Neue dazu an, uns ständig zu verbessern.

Auch in diesem Jahr haben wir auf die Schaffung von regionalen Arbeitsplätzen, wie auch auf die Aus- und Weiterbildung unserer wertvollen Mitarbeiter großen Wert gelegt – denn sie sind neben ständiger Weiterentwicklung unser wichtigstes Potenzial. Wir sind stolz auf unser besonders harmonisches Betriebsklima und möchten uns so kurz vor Weihnachten an dieser Stelle noch einmal herzlich bei allen Mitarbeitern für den außerordentlichen Einsatz im Jahr 2015 bedanken, denn ohne die Kraft der einzelnen Mitarbeiter wäre das Unternehmen Lugitsch nicht dort, wo es heute ist.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und wünschen Ihnen und Ihren Liebsten wunderschöne, erholsame Feiertage rund um das Weihnachtsfest.

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, 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, Layout & Satz: Werbeagentur Schlögl + Schlögl GmbH, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Fotolia, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

Gastgeber Christian und Stefanie Kowald

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Restaurant Kowald Loipersdorf

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 30.1.2016

Mit welchem Huhn schmeckt die „Kowald Piccata“ am Besten?

S . . . . . N

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52 oder per
Email an: gewinnspiel@h.lugitsch.at oder per
Fax an: +43 (0) 3152 2424-10.

KOWALD LOIPERSDORF

EINCHECKEN UND FRISCH VERLIEBEN

Thermenurlaub von seiner lässigsten Seite. Modisches Design, geradlinige Architektur, hohe Wohnqualität. Das Hotel KOWALD in Loipersdorf ist noch so viel mehr: Ein Raum zum Ankommen und Genießen mit charmanten Begegnungen und einem aufregend neuen Gesamtangebot.

Frisches Design ist nicht alles. Es wir erst perfekt, wenn auch der Service stimmt und wenn's schmeckt. Und da ja die Liebe durch den Magen geht, ist das ESSEN im KOWALD richtig groß geschrieben. Frische, Regionalität und Köche, die lieben, was sie tun, gehören bei Kowald genauso zum Geschmacksrezept wie eleganter Service und das passende Ambiente im stylischen Restaurant mit den einladenden Nischen.
Die frische Küche gibt's auch à la carte zu genießen, und zwar in Kowald's Bistro. Klassische Gerichte, Vegetarisches, Salate und Süßkram, mit Liebe gekocht und versiert serviert. Immer was Neues dazu gibt's aus der täglich wechselnden Abendkarte. Mahlzeit!

Im Kowald urlauben Menschen wie du und ich – ungezwungen und trotzdem mit hohen Qualitätsansprüchen. Die es schätzen, das Schaffelbad im Preis inklusive zu haben. Die Aufmerksamkeit nicht mit Umarmung verwechseln. Und sich darüber freuen, dass guter Geschmack überraschend leistbar ist. Einfach Menschen, die offen sind für das Andere, die sich gerne frisch verlieben. Und sei es in ein lässiges Hotel.

KOWALD
LOIPERSDORF

Kowald Loipersdorf
An der Therme 215, 8282 Loipersdorf
Tel. 03382 8282
info@kowald.com
www.kowald.com

REZEPT

PICCATA VOM STEIRERHUHN AN ROTEM PAPRIKARISOTTO MIT KRÄUTERMUSLINE

Steirerhuhn Filets plattieren (größere Filets der Länge nach halbieren) mit Salz und Pfeffer würzen, links und rechts in Mehl wenden und in Piccatateig tauchen, mit etwas Öl in einer Pfanne bei kleiner Flamme beidseitig goldgelb fertig backen.

PICCATATEIG:

Alle Zutaten gut verrühren und ca. 5 min ziehen lassen.

RISOTTO:

Fein gehackte Zwiebel in etwas Öl glacig anlaufen lassen. Risottoreis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Suppe oder Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und fertig dünsten. Zum Schluss etwas rote Paprikasauce beigeben, Parmesan nach Geschmack unterheben.

ROTER PAPRIKA FÜR RISOTTO:

Zwiebel und Paprika klein geschnitten in Öl andünsten, salzen, pfeffern mit Suppe oder Wasser aufgießen, weichkochen und mit Stabmixer pürieren.

KRÄUTERMUSLINE:

Zwiebel anschwitzen, Suppe dazugeben, kurz köcheln lassen, Schlagobers beigeben und mit feiner Reibe (Krenreibe) gekochte Kartoffeln fein hineinreiben, Schnittlauch und Petersilie einstreuen gut durchmixen-fertig!

Guten Appetit.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

4 Stk Steirerhuhn Filets ohne Haut
Salz und Pfeffer

PICCATA TEIG:

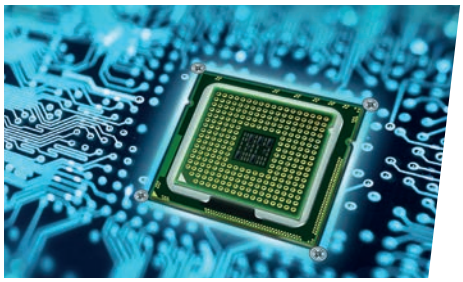
4 Eier
100 g geriebenen Parmesan
2 EL Sahne
Salz

RISOTTO:

1 Zwiebel, Öl
250g Risottoreis
Salz und Pfeffer
Suppe oder Wasser
einen Schuss Schlagobers
etwas Weißwein
Parmesan
Paprika Sauce: 1 kleine Zwiebel, Öl
1 Stk roter Paprika

KRÄUTERMUSLINE:

1 kleine Zwiebel, Öl
etwas Suppe zum Aufgießen
4 EL Schlagobers
Petersilie, Schnittlauch
1-2 gekochte Kartoffeln



IT SICHERHEIT

KOMMENTAR JOSEF GEIGER

In den letzten Monaten wurden durch unseren langjährigen EDV-Betreuer hsmedv GmbH einige Änderungen in der Serverstruktur durchgeführt. Ziel war es, die Ausfallzeiten zu minimieren und die Datensicherheit zu verbessern. Zur bestehenden LWL-Verbindung von Gniebing nach Saaz wurde eine weitere, 10 Gigabit Verbindung verlegt und aktiviert. Dadurch entstand ein Datenring. Außerdem wurde in zwei zusätzliche Daten-Storage-Server investiert, die jeweils auf einer Seite der Raab installiert wurden.

Sämtliche Unternehmensdaten werden seither zwischen diesen beiden Server-Standorten gespiegelt und somit ausfallsicher abgelegt. Stündlich erstellte Back-Ups der Daten schützen zusätzlich vor ungewollten Datenverlusten.

Josef Geiger

C+C THERMENLAND

In diesem Jahr feierte das regionale Unternehmen C&C Thermenland seinen 7. Geburtstag. Im Rahmen der Feierlichkeiten wurde auch das Steirerhuhn zur Verkostung serviert. Neben Marktleiterin Dagmar Siegl (am Bild mit Steirerhuhn Vetrieb Fritz Rabl) genossen zahlreiche Gäste aus Gastronomie und Handel den g'schmackigen Leberknödel und unsere feine Leberpastete.

EUROSPAR LEIBNITZ

Sylvia Koren aus dem Geflügel-Frisch-Markt und Fritz Rabl präsentierten gemeinsam das Steirerhuhn in der Eurospar-Filiale in Leibnitz. Frische, panierte Hühnerschnitzel vom Steirerhuhn überzeugten nicht nur die Besucher der Filiale sondern auch die Gebietsleiter Hr. Resch und Fr. Rathmanner wie auch den Marktmanager Hr. Strotz.

GESCHENKSKÖRBE

SCHMANKERLN AUS DEM GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT

Wenn Sie noch auf der Suche nach dem perfekten Weihnachtsgeschenk für Ihre Liebsten sind, dann haben wir eine passende und vor allen Dingen schmackhafte Idee für Sie: die besonders liebevoll zusammengestellten Geschenkkörbe aus dem Geflügel-Frisch-Markt in Gniebing. Gefüllt mit auserlesenen Schmankerln wie Vulcano Schinken, Fink's Chutney, herzhafte Steirerhuhn Leberknödeln oder der feinen Leberpastete vom Steirerhuhn sind unsere Geschenkkörbe für jeden Geschmacks- und Genusstyp geeignet. Gerne stellen wir Ihnen Ihren Geschenkkorb nach individuellen Wünschen und Vorlieben zusammen. Informationen unter: 03152/2424-36

IM PORTRAIT

THERESIA HAIDINGER

... oder „Resi" – wie wir die heimliche Perle unseres Hauses nennen – feierte in diesem September ihren 80. Geburtstag. Die jung gebliebene Gniebingerin ist seit November 1971 erst in der Schlächterei, dann in der Eiersortierung und Geflügelproduktion mit vollem Einsatz für unser Unternehmen tätig. Seit ihrer Pensionierung arbeitet unsere gute Seele noch immer geringfügig als Reinigungskraft in unserer Geflügelhof-Verwaltung.

CORNELIA SCHREINER

Seit September 2015 bin ich im Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mbH als Buchhalterin tätig. Als ehemalige Vertragsbedienstete des öffentlichen Dienstes ermöglicht mir diese neue Tätigkeit das erlernte, theoretische Wissen meines berufsbegleitenden Studiums im Bereich Rechnungswesen und Controlling auch praktisch anzuwenden. Am meisten freut es mich, dass meine Aufgaben im Unternehmen breit gefächert sind. Ich möchte mich auch ganz herzlich beim gesamten Lugitsch-Team für die sehr herzliche Aufnahme in diese großartige Kollegschaft bedanken.

MICHAEL LAFER

Nach meinem Schulabschluss und dem Zivildienst konnte ich sehr viele, wertvolle Erfahrungen im Bankwesen sammeln. Ich bin in Altenmarkt bei Riegersburg zuhause, engagiere mich für die FF Riegersburg und darf seit September 2015 für das Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne in der Bestellannahme und Disposition der Futtermühlen tätig sein. Ein großes Danke geht an dieser Stelle an meine Kollegen, die mich mit viel Geduld und Freundlichkeit in mein neues Aufgabengebiet einschulen.

HYGIENISIERUNG VON PELLETIERTEM FUTTER

In diesem Herbst wurde in der Eggendorfer Futtermühle die neue, innovative Hygienisierungsanlage für die Presslinie 1 in Betrieb genommen.

Durch diese Langzeithygienisierung ist es uns möglich, absolut hygienische Futtermittel für unsere Kunden herzustellen. Durch die konstant hoch gehaltene Produkttemperatur und einer Verweildauer von bis zu vier Minuten kann eine sehr hohe Mischfutterqualität erzielt werden, welche wiederum die volle Sicherheit bei der Fütterung Ihrer Tiere gewährleistet.

Ziel dieses Projektes war es, die bereits bestehende Anlage auf den neuesten Stand der Technik zu bringen und gleichzeitig den Dampf- und Energieverbrauch und den daraus resultierenden CO_2-Ausstoß zu reduzieren. Die Produktionsleistung der modernisierten Presslinie ermöglicht bis zu maximal 15 Tonnen pro Stunde. Damit sind nun beide Presslinien in Eggendorf mit den höchsten Hygienestandards ausgestattet. Ein Dank gilt unseren Mitarbeitern, sowie den Firmen AFM, Kremsmüller, Grossmann und ESA für die perfekte und termingetreue Umsetzung dieses Projektes.

Thomas Giefing

NUR GEMEINSAM SIND WIR STARK

WORKSHOP USP UND TEAMBUILDING

Die USP´s (Unique Selling Propositions) sind die Alleinstellungsmerkmale eines Unternehmens. Um diese wieder aufzufrischen und neu im Alltag zu verankern, veranstaltete der Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. einen zweitägigen Workshop mit Trainerin Gabriela Konrad. Neben vielen interessanten, theoretischen Inputs wurden im Workshop auch der Teamgeist und der Zusammenhalt der Gruppe gestärkt. Im Zuge dieses Seminars haben sich drei USP´s des Betriebs deutlich herauskristallisiert, die im Anschluss in Gruppen ausgearbeitet wurden. Es waren sehr spannende, interessante und auch produktive Tage die wir im Seminarhotel Ochensberger verbracht haben.

TAG DER OFFENEN TÜR

BIOBETRIEB PFEIFER

Beim Tag der offen Stalltür auf dem Biolegebetrieb von Sandra Reithofer und Harald Pfeifer in Schachen bei Vorau gab es einen regelrechten Besucheransturm. Hunderte Interessierte machten sich ein Bild von der besonders tierfreundlichen Biolegehennenhaltung.

Neue Öffnungszeiten FUTTERSHOP GNIEBING

Liebe Kunden! Bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungszeiten in der Futtermühle in Gniebing.

Futterbestellungen ab 7.00 Uhr telefonisch unter 03152 2222-12

Montag bis Freitag:	**8.00 - 12.00 Uhr**
	13.00 - 16.30 Uhr
Samstag:	**8.00 - 11.30 Uhr**

KETOSE

WAS IST DAS EIGENTLICH?

Ketose, auch Acetonämie genannt, ist eine Stoffwechselstörung, die sich durch einen Anstieg der Ketonkörper im Blut feststellen lässt. Gehäuft tritt sie 2 Wochen vor der Kalbung bis ca. 6 Wochen nach der Kalbung bei Milchkühen auf. Die Hauptursache für Ketose liegt in der Fütterung der spätlaktierenden und trockenstehenden Kühe, aber entscheidend in der Fütterung der Transittiere.

Am Ende der Laktation neigen Kühe häufig dazu fett zu werden, da die Ration oftmals sehr energiereich ist. In der ersten Trockenstehphase werden die Kühe häufig rasant auf eine meist energiearme Ration umgestellt. Fette Kühe geraten so in die Situation, dass sie von einer energetischen Überversorgung in eine energetische Unterversorgung rutschen. Deshalb ist es wichtig in der Spätlaktation vermehrt auf die Körperkondition zu achten.

In den letzten 3 Wochen vor der Geburt steigt der Energiebedarf der Milchkuh stark und gleichzeitig geht die Futteraufnahme um ca. 30% zurück. Die Kuh gerät in eine negative Energiebilanz und mobilisiert verstärkt eigene Reserven. Um dies zu verhindern sollte in der Transitphase der Energie- und Eiweißgehalt der Ration angehoben werden.

KETOSE IST EINE FOLGEERKRANKUNG

Da Ketose meist durch einen Energiemangel entsteht, ist sie bei vielen Erkrankungen die Folge: Kühe die lahmen, fressen schlecht. Deshalb entsteht ein Energiemangel und in weiterer Folge erhöht sich das Ketoserisiko. Bei Schwergeburten ist die Kuh häufig zu erschöpft, um die Energie, die sie bei der Schwergeburt verloren hat, schnell genug wieder aufzunehmen. Hier entsteht Ketose. Dieser Krankheitsverlauf zeigt sich auch bei Labmagenverlagerungen, Gebärmutterenzündungen, Acidosen und weiteren schmerzhaften Erkrankungen.

Ketose ist ein unangenehmer Wegbegleiter in der Michkuhhaltung. Erkrankte Tiere leiden oft die gesamte Laktation hindurch. Dies macht sich durch Milchverlust, ein angeschlagenes Immunsystem und erhöhte Krankheitsanfälligkeit bemerkbar. Ketoseerkrankungen reduzieren, heißt das Problem bei seiner Ursache zu bekämpfen.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater unterstützt Sie gerne bei der Rationszusammenstellung, um die Gesundheit und die Leistungsbereitschaft Ihrer Tiere zu verbessern.

DI Cornelia Sixt

CORNVIT. CLUB

IMMER AM NEUESTEN STAND

Die jährliche Clubveranstaltung fand auch heuer wieder regen Andrang. Interessierte Mitglieder aus der Steiermark hatten die Möglichkeit die Lugitsch Futtermühle in Gniebing zu besichtigen. Organisiert wurde die Veranstaltung von Dipl. Ing. Cornelia Sixt und Christian Reitbauer. Eingangs gab der Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. einen kurzen Überblick von der Unternehmensgruppe Lugitsch und seiner Vielseitigkeit. Ing. Lafer Daniel führte kleine Gruppen von Landwirten durch die drei Produktionslinien. Die Clubmitglieder zeigten auch großes Interesse bei dem Vortrag von Frau Dr. Andrea Feiler und ihrer Kollegin Dipl. Ing. Margret Rauter zum Thema Ketose. Hierbei wurde die neueste Möglichkeit punkto Früherkennung von subklinischen Ketosen präsentiert. Die Landwirte konnten auch einen Blick in unsere Geflügelzucht Raabtal werfen. Anschließend lud Herbert Lugitsch jun. noch zu einem gemeinsamen Mittagessen ein. Möchten auch Sie ein CornVit Club Mitglied werden, kontaktieren Sie ihren Fütterungsberater.

DIE „BUCKLIGE WELT“

ZU BESUCH IN EGGENDORF

Im Rahmen der alljährlichen Exkursion begrüßten wir am 3. September den Rinderzuchtverband „Buckelige Welt“ in Eggendorf. Als regionaler Hersteller hochwertiger Produkte war es für uns eine große Freude den 40 Teilnehmern unseren Mühlenstandort vorzustellen und einen Einblick in die moderne Futtermittelproduktion zu ermöglichen. Unter Einhaltung unserer Hygienevorschriften führte Produktionsleiter Thomas Giefing durch die Mühle und brachte den interessierten Landwirten die technischen Herausforderungen der Futtermittelproduktion näher.

Nach der spannenden Führung stellte unser Vetriebsteam bestehend aus Dipl. Ing. Cornelia Sixt und Gregor Fröhlich in einer umfangreichen Präsentation die Kompetenzbereiche des Unternehmens vor. Während Kaffee und Kuchen zur Stärkung gereicht wurden, konnten die Exkursionsteilnehmer sich noch persönlich von der lückenlosen Rückverfolgbarkeit unsere Produkte überzeugen. Nur ständige Kontrolle und strenge Richtlinien ermöglichen es uns hygienisch einwandfreies Futter unter den hohen Qualitätskriterien der Firma Herbert Lugitsch u. Söhne zu produzieren.

Zum Abschluss einer gelungen Veranstaltung wurde den Besuchern noch die umfassende Serviceleistung für Rinderfutterkunden aufgezeigt. Um den Herausforderung der Rinderhaltung gerecht zu werden, setzten wir auf professionelle, moderne Beratung und erstellen für unsere Kunden zukunftsorientierte Fütterungskonzepte. Als regionales Familienunternehmen war es für uns eine große Freude dem Rinderzuchtverband unseren Betrieb vorstellen zu können.

Gregor Fröhlich

VON KLEINEN UND GROSSEN PUTEN

BETRIEBSPORTRAIT
ERWIN KARNER, HOCHWOLKERSDORF

Beschaulich schmiegt sich das Örtchen Hochwolkersdorf in die Hügel der Buckligen Welt. Rundum Wiesen, Wälder und Felder und ein herrlicher Ausblick über die unendlich scheinenden Buckel. Beim genaueren Hinsehen entdeckt man so manch Überraschendes.

Wir sind zu Gast bei Erwin Karner, seines Zeichens einer der Geschäftsführer der Edelputenzüchter GmbH und Mitarbeiter des Gesundheitsdienstes im Bereich des Salmonellenmonitorings und der Produktionsbetreuung von Putenbetrieben.

Erwin Karner hat sich auf die Haltung von Puten spezialisiert. Der Hof in Hochwolkersdorf ist sozusagen die Zentrale, im Umkreis von rund 20 Kilometern betreibt Karner noch weitere Stallungen. Mit der Aufzucht und Mast von Puten deckt der Landwirt gleich zwei Produktionszweige ab. Direkt am Hof betreut Karner mit einem Mitarbeiter die Aufzucht der Babyputen. Nach fünf Wochen siedeln die Jungputen zu einem anderen Mastbetrieb oder bleiben eben am Hof von Karner.

Nach seiner technischen und landwirtschaftlichen Ausbildung stieg Erwin Karner 1988 in den elterlichen Betrieb ein. Damals standen am Hof 20 Milchkühe und 30 Stiere. Jedoch nur unter dem Kompromiss einen eigenen Betriebszweig betreiben zu können. Die Wahl fiel auf Geflügel, diese war schon damals besser mechanisiert als die Rinderhaltung. Ein Freund des Großvaters gab im Frühjahr 1989 den entscheidenden Hinweis, die Putenmast sei ein aufstrebender Zweig. Noch am selben Tag wurde ein Putenbetrieb besichtigt und man ist bei Pöttelsdorfer vorstellig geworden.
Erwin Karner ist ein Mann der Tat, sogleich wurde ein neuer Stall gebaut und noch im selben Jahr 6.000 Tiere eingestallt. „Warum muss ich mein Geld so schwer verdienen?“, fragte sich der Vater nach dem ersten Durchlauf. So wurde die Rinder-

haltung aufgegeben. Die Betriebsübergabe vom Vater auf den Sohn erfolgte 2000. Im Jahr darauf wurde der bestehende, leer stehende Rinderstall umgebaut und drei Aufzuchtstallungen integriert.

Erwin Karner ist ein überlegter Mann, die Wirtschaftlichkeit seines Hofes hat höchste Priorität, heute arbeitet er mit Voraufzucht und Mast in Kombination; bis zu drei Umtriebe sind es im Jahr. Bis zum Jahr 2000 wurde nach dem Rein/Raus-Prinzip gearbeitet. Genauestens wird von Karner jede Mastpartie ausgewertet und wieder gerechnet und getüffelt was man wohl noch besser machen könnte. Das hochwertige Futter für seine Tiere bezieht Erwin Karner von Lugitsch, welcher auch Futteranbieter der Edelputenzüchter GmbH ist. Der EPZG gehören dzt. 25 Mäster an, seit 2002 sind Ing. Wolfgang Pleier und Erwin Karner die Geschäftsführer.

Die Zukunft der Putenmast sieht Erwin Karner in Österreich durchaus positiv. Es wäre ein Betriebszweig, in den es lohne einzusteigen. In den Regalen des Handels hat die österreichische Pute einen Marktanteil von nur rund 35 bis 40%. Der Hauptteil an Putenfleisch wird aus Deutschland, Polen, Italien oder Ungarn importiert, da wird hauptsächlich über den Preis verkauft.

Dass der Handel nicht Flächen deckend mit heimischem Frischfleisch von der Pute versorgt werden kann bereitet Erwin Karner Sorgen. Dann laufen die österreichischen Anbieter Gefahr, neben Billigstware aus dem Ausland im Regal anbieten zu müssen. Ob dann von den Konsumenten die Tierschutzstandards, GMO-freie Fütterung, Produktionsmethoden und Sozialstandards bei den Arbeitern im Schlachtbetrieb hinterfragt werden oder ob nur über den Preis gekauft wird, wird sich zeigen.

„Die Putenmast ist eine der wenigen Tierhaltungsformen in Österreich wo Mäster, Betreuungstierarzt, Erzeugergemeinschaft, Schlachtbetrieb und Handel sehr gut und eng zusammenarbeiten.“ Solange das so bleibt sieht Karner die Zukunft positiv. „Hohe Produktionsstandards ohne korrekte Bezahlung wird nicht funktionieren.“ so Karner abschließend.

Claudia Herbst

30-JÄHRIGES KLASSENTREFFEN

Nach nunmehr mehr als 30 Jahren trafen sich die ehemaligen Absolventen der Schule für Futtermitteltechnik aus der Schweiz zu einem interessanten Erfahrungsaustausch in Straubing bei München. Perfekt organisiert wurde diese Treffen von Ursula und Klaus Feils (Geschäftsführer Donaufutter GmbH), die uns auch einen ersten Einblick in das neue Futterwerk an der Donau ermöglichten. „Alles in Allem war es ein perfekt organisiertes Treffen mit „alten“ Freunden, fachlichen sowie kulinarischen Highlights, zünftiger bayrischer Bierkultur und und einem schönen Schiffsausflug auf der Donau nach Regensburg. Vielen Dank an Ursula und Klaus!“ so Herbert Lugitsch jun.

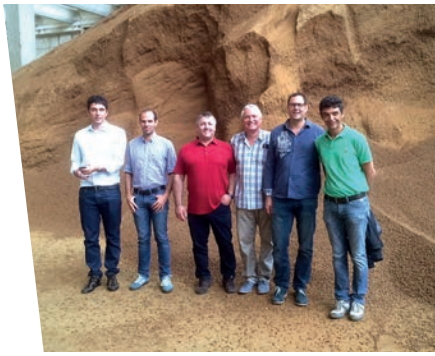
JOSERA SCHULUNG VERTIEFUNG IN DIE MINERALLEHRE

In unserer modernen Futtermühle sind neben Fertigfutter und Ergänzungsfuttermittel auch hochwertige Mineralfuttermittel erhältlich. Um unsere professionellen Fütterungsberater und unsere passionierten Landwirte immer am aktuellsten Stand zu halten, informierten Josera-Gebietsverkaufsleiter Max Stumvoll und sein Kollege über die interessanten Produktneuheiten und den derzeitigen, firmeninternen Forschungsstand.

FUTTERMITTELANALYTIK IN BRAUNSCHWEIG

Bereichsleiter Futtermühlen und Qualitätsmanager Ing. Franz Knittelfelder und der Produktionsleiter der Futtermühle Gniebing Roman Romhanyi und haben am Forschungsinstitut für Futtermitteltechnick (IFF) in Braunschweig einen spannenden Workshop besucht. Thema war die korrekte Probenahme von Rohwaren und Mischfutter und die anschließende Futtermittelanalytik. Eine richtige Musterziehung ist für uns in der Futtermühle dringend notwendig um repräsentative Analyseergebnisse zu erhalten.

IMPOSANTE BESICHTIGUNG



In diesem strahlenden Herbst besuchten Herbert Lugitsch jun., Ing. Franz Knittelfelder und Ing. Daniel Lafer einen der größten, privaten Getreidehändler in unserem Nachbarland Italien. Besonders interessant war die Besichtigung der größten Bahnentladeanlage Italiens. Sechs Zielzüge zu je zirka 1.000 Tonnen können auf den betrieblichen Gleisanlagen zur gleichen Zeit übernommen werden. Ein herzliches Dankeschön gilt den Brüdern Francesco u. Luca Borsari für den unvergesslichen Tag.

LOHMANN VERMEHRERTAGUNG 2015
ISTANBUL

Die diesjährige, internationale Vermehrertagung – initiiert von Lohmann Tierzucht – fand in Istanbul, der einzigen Stadt auf zwei Kontinenten, statt. Schwerpunkte der Tagung waren einerseits die Thematik rund um das Avian Influenza Virus anlässlich des Ausbruchs der Vogelgrippe in den USA und andererseits die Frage, wie im Jahr 2050 die runde 9 Milliarden Erdbewohner ernährt werden können. Ganz besonders interessant war es für Ing. Alexander Krems über den mitteleuropäischen Tellerrand hinauszublicken und mit Stolz festzustellen, dass Österreich eine Art Vorreiterrolle in Sachen Alternativhaltung, Schnabelkupierung ,Bio-Security und Rückverfolgbarkeit einnimmt.

Ing. Alexander Krems

SÖL-TAGUNG IN GRAZ
VERNETZUNG UND ERFAHRUNGAUSSTAUSCH

Die diesjährige Fachberater-Tagung der Stiftung ökologischer Landbau (SÖL) rund um das Thema der ökologischen Geflügelhaltung fand im Grazer Steiermarkhof statt. In regen Diskussionsrunden tauschten sich die Teilnehmer aus Deutschland, Belgien, Schweiz, Niederlande und Dänemark über die Entwicklungen und die Zukunft der Bio-Fütterung aus. Als vortragende Referenten konnten Josef Renner (GF Bio Ernte Steiermark), Heinz Köstenbauer (Berater Bio Ernte Steiermark) und Wolfgang Kober (Geflügel-Berater) gewonnen werden. Darüber hinaus referierten Heinz Unger (Putenvoraufzucht) und Dr. Kurt Niebuhr (VETMED Wien).

Auch unser Betriebsleiter der Futtermühle vitakorn in Pöttelsdorf, Peter Binggl, präsentierte den Betrieb und informierte über die hauseigene Toastung. Vitakorn produziert zu 100% Biofuttermittel.

Lugitsch Verkaufsberater Walter Iber fungierte u.a. als Gastgeber und organisierte das Programm vor Ort. Zusätzlich zu dem theoretische Teil der Tagung fanden Besichtigungen der Betriebe Franz Jud (Putenmast) in Raßberg/Stallhofen und Hannes Karner (Jung- und Legehennen) in Zöbing/St. Margarethen statt. Als süßen und krönenden Abschluss entführte Josef Zotter die Teilnehmer in seine Schokoladenwelt.

Walter Iber

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

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

Puten Tränken und Handfutterautomaten abzugeben. Tel. 03473 7424.

Stehventilator (Frischluftzufuhr), 1 Stück; 1,20 x 1,20 m; nur einmal im Testlauf verwendet – NEU! Tel. 0664 1607372

Stabband starr als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer; Tel. 0676 88922230

Automatisches Abrollnest für 1.000 Legehennen; Tel. 0664 4856298

Drehstapelbehälter, 4000 Stück; Type: Bekuplast, Artikel 2580.010000 (600x400x250 mm) Farbe: gelb 104; Preis: € 1,50 / Stück. Tel. 0676/88922270

Stalleinrichtung für 500 Legehühner, Tel. 0676 88922230

Hühnerstall; Aufstallgröße: 50 x 14 m – 5000 LH in Bodenhaltung mit erhöhter Fütterung, Janker Aufstallung, Roxell Fütterung, Kunststoffroste; Tel. 03114/2151

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

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler; 0676 88922230

Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovo-Stempelanlage. 0676 88922230

Zweireihige Moba-Sortiermaschine mit/ohne Dosierer bzw. mit/ohne Stempler. 0676 88922230

2 Stk. **Eierdosiergeräte**, zwei- bzw. dreireihig. 0676 88922230

Verkaufe gebrauchtes **Abrollnest** Salmet für ca 2500 Legehennen. Tel. 0664 3872194

Gebrauchte **Einrichtung für 2.500 Legehennen** mit automatischer Fütterung, Nippeltränken, Troppenholzlattenrost, Handabnahmenester abzugeben. Tel. 0676 6068355

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

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 együttműködést!

Vesel božič in vse najboljše v prihajajočem letu. Najlepša hvala za tvorno sodelovanje in partnerstvo.

Čestit Božić i sve najbolje u nadolazećoj godini. Hvala vam na dobroj suradnji i partnerstvu.

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
VITAFARM
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

Futtermühle Gniebing, Zentrale:
T: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

Futtermühle Gniebing:
T: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

Futtermühle Eggendorf:
2493 Eggendorf
T: +43 2622 73201-0
eggendorf@h.lugitsch.at

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

Geflügelhof:
T: +43 3152 2424-0
steirerhuhn@h.lugitsch.at

NestEi Handelsges.m.bH:
8262 Nestelbach
T: +43 3385 73401-0
office@nestei.at

www.nestei.at
www.steirerhuhn.at

Österreichische Post AG Info.Mail. Entgelt bezahlt