LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 1/2017 • laufende Nummer 95

DAS STEIRERHUHN IM **LANDHAUS** AM RUCKERLBERG

GEHT´S DEM HENDERL GUT?
Zu Besuch im Maststall von Bernhard Gugler

GRUNDFUTTERANALYSEN
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.

- Steirerhahn Henry Bio-Bratwurst **2016**
- Steirerhuhn-Spieß **2014**
- Steirerhuhn-Hühnerleberpastete **2013**
- Steirerhuhn-Hühnerleberknödel **2010**

Info und Verkauf:
Fritz Rabl, Tel.: 0676 889 222 48, rabl@h.lugitsch.at
Daniel Hillinger, Tel.: 0676 889 222 08, hillinger@h.lugitsch.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| „ECHT STEIRISCH!" 4
Das Steirerhuhn zu Gast im Landhaus am Ruckerlberg

| GRUNDFUTTERANALYSEN 22
Warum zahlen sie sich aus?

| GEHT´S DEM HENDERL GUT? 14
Besuch im Maststall von Bernhard Gugler

| EI, WOHER KOMMST DU? 17
Kontrolle bis unter die Ei-Haut

| DANKE FÜR TREUE & FLEISS 9
Lugitsch ehrt langjährige Mitarbeiter

| CORNVIT RIND. DER CLUB. 20
Zu Besuch in der Futtermühle Lugitsch

| FLOHMARKT 23
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Voller Elan sind wir in ein spannendes, neues Jahr gestartet mit vielen tollen Projekten und Herausforderungen für unser Unternehmen.
Besonders stolz sind wir auf die Fertigstellung der neuen Schaltzentrale in der Futtermühle Gniebing.

Ein für uns sehr bewegender Moment, war die heurige Jahresabschlussfeier, denn es gab eine große Anzahl an Mitarbeitern zu ehren, die seit vielen Jahren ein Teil der Lugitsch-Familie sind und zum Erfolg unseres Unternehmens maßgeblich beitragen. Das bestärkt uns, auch weiterhin auf das Lugitsch-Motto **„olle mitanaund"** zu bauen.

Das Thema Hühnermast tritt in diesem Jahr stärker denn je in den Fokus der Konsumenten. Die österreichischen Haltungs- und Hygienevorgaben sind weltweit nachweislich die strengsten. Als einer der führenden Produzenten auf dem österreichischen Geflügelsektor ist es uns sehr wichtig, Ihnen einen Einblick in einen unserer Partnermastbetriebe zu geben, um sich selbst ein Bild zu machen.

Wir glauben an die Kraft unserer Region und möchten mit unserem Handeln auch in diesem Jahr Arbeitsplätze schaffen und vor allem erhalten, ein hervorragendes Service bieten und nachhaltig agieren.

Viel Spaß beim Lesen und frohe Ostern im Kreis Ihrer Lieben wünschen Ihnen

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

DAS LANDHAUS AM RUCKERLBERG

GRIASS DI, GRÜSS GOTT UND HERZLICH WILLKOMMEN

Landhaus Ruckerlberg

Das LANDHAUS am Ruckerlberg
Betriebsstätten GmbH
Rudolfstr. 59 / 8010 Graz,
Tel.: 0316 30 65 38 oder 0676 770 770 6
office@landhaus-ruckerlberg.at,
www.landhaus-ruckerlberg.at
Öffnungszeiten: siehe Homepage

heißt es nun endlich wieder im Landhaus Ruckerlberg (vormals Jöbstl), das bereits auf 33 Jahre Tradition zurückblicken darf. Und diese Tradition weiterzuführen ist seit August 2016 ein klares Ziel von Geschäftsführer Markus Lederer und seinem Team. Auch in Zukunft sollen sich Menschen, die steirische Gastlichkeit lieben, im Landhaus treffen und gemütliche Stunden verbringen. Mit neuen Veranstaltungskonzepten ist man bestrebt, den Gästen ein breites Spektrum an Unterhaltung zu bieten. Besonderer Wert wird auch auf das Beleben der Nachbarschaft gelegt – mit geplanten traditionellen Veranstaltungen wie Preisschnapsen, Maibaumaufstellen, Sommerfesten, Hausbällen uvm. sowie dem Zusammenkommen beim Stammtisch.

Ein paar kleine Unterschiede gibt es allerdings zu früher, denn das Landhaus wirkt nach der Renovierung moderner und leichter. Dies macht sich nicht nur an der Einrichtung bemerkbar sondern auch auf dem Teller.

„ECHT STEIRISCHE" GASTGEBER MIT VIEL LIEBE ZUM BERUF!

Im Fokus der Küche steht nach wie vor Traditionelles wie Brettljause, Backhendl, Schweinsbraten und Co. Anhand von Spezialitätenwochen finden aber zusätzlich auch kulinarische Ausflüge in die unterschiedlichen Saisonen und umliegenden Regionen statt. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist stimmig und an die gute Qualität der Produkte angepasst. Neue Gerichte wie der steirische Rohschinken mit eingekochten Pfeffer-Quitten oder der coole Landhausburger finden von nun an ihren Platz in der aktuellen Speisekarte.

Das Heurigenangebot umfasst köstliche, kalte wie auch warme Schmankerln aus der gesamten Steiermark inklusive der herrlichen Strudelvariationen. Die Gäste können nun nach Herzenslust bequem am Tisch aus der neuen, kreativen A-la-carte Karte bestellen.

Eine der beliebtesten Speisen im Landhaus Ruckerlberg ist bei Gruppen oder Einzelgästen nach wie vor das steirische Backhendl, ob mit oder ohne Haut.

Um den Gästen die beste Qualität bieten zu können, hat man sich für das Steirerhuhn der Firma Lugitsch entschieden und täglich erhalten Markus Lederer und sein Team die Bestätigung, die richtige Wahl getroffen zu haben. Viel positives Lob der Gäste für die Backhendln ist wohl die beste Qualitätskontrolle.

DER STADTHEURIGE MIT NEUEM FLAIR

Ganz neu ist ein attraktiver Schmankerlmarkt, der sich im Lokal befindet und eine Vielfalt an steirischen Köstlichkeiten und Geschenkkörbe zum Mitnehmen anbietet.

Die Öffnungszeiten des Lokals wurden erweitert und an die Jahreszeiten angepasst. So können die Gäste in der kühleren Jahrezeit von Dienstag bis Sonntag und an sonnigen, warmen Tagen von Montag bis Sonntag gemütliches Beisammensein genießen. Um dem Zeitgeist zu entsprechen, entschied man sich, das gesamte Lokal als Nichtraucherlokal zu führen. Aber dennoch wurde auf die rauchenden Gäste nicht vergessen, denn im überdachten und im Winter beheiztem Atrium können Raucher ihrem Genuss frönen – kuschelige Decken inbegriffen.
Die gemütliche Panoramabar im Herzen des Landhauses und deren einzigartigen Ausblick auf das Grazer Umland und den Schöckl laden zum Verweilen ein. Bei einem guten Glaserl ist der allseits beliebte Gastgarten in den Sommermonaten der Hot-Spot für Jung und Alt.

Im urigen Gewölbekeller haben zukünftig Jungkünstler und Kabarettisten die Möglichkeit ihr Können unter Beweis zu stellen – und wer weiß, vielleicht ist es für den einen oder anderen die Startbühne zum großen Erfolg.
Auch auf die kleinen Gäste legt man im Landhaus sehr viel Wert. Das sieht man am neu errichteten und gut gesicherten Spielplatz, der Spaß und abwechslungsreiches Spielen garantiert.

VIEL PLATZ FÜR UNTERHALTSAME STUNDEN

Mit einer maximalen Kapazität von ca. 300 Personen im Innenbereich und nochmals bis zu ca. 250 Sitzplätzen im Außenbereich ist das Landhaus Ruckerlberg der größte Heurige in Graz und somit „der Stadtheurige".
Acht Räume in unterschiedlichen Größen bieten genügend Platz für Veranstaltungen jeglicher Art. Den Gästen stehen 100 kostenfreie Parkplätze direkt am Areal zur Verfügung. Aber auch ohne Auto ist das Landhaus mit öffentlichen Verkehrsmitteln bestens erreichbar.

„Unseren Gästen soll es an nichts fehlen. Sie sollen für ein paar Stunden die Hektik und den Alltag vergessen, eintauchen in eine gemütliche Atmosphäre und das Leben in vollen Zügen genießen." so Geschäftsführer Markus Lederer, der zusammen mit Tina Bauer, verantwortlich für den Eventbereich, und seinem jungen Team das Landhaus Ruckerlberg neu beleben wird. Und das spürt man.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Landhaus am Ruckerlberg

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.4.2017

Was darf in keiner guten Küche fehlen?

S . . . . . N

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:
Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52 oder per
Email an: gewinnspiel@h.lugitsch.at oder per
Fax an: 03152 2424-10.

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

Zeit: 40 Minuten
(plus 1 Stunde Marinierzeit)

4 Hühnerkeulen vom Steirerhuhn
á ca. 300 g ausgelöst,
ohne Knochen, mit Haut

Saft von ½ Zitrone
4 EL Olivenöl
Salzflocken
1 EL edelsüßes Paprikapulver
2 EL flüssiger Honig
Pfeffer
1 EL Butter
2 Scheiben „Oskar"
weißer Speck aus dem Vulkanland

Apfel-Sellerie-Salat
1 Chicorée á ca. 200 g
250 g Knollensellerie, geschält
2 grüne Äpfel (z.B. Granny Smith)
Saft von 1 Zitrone
120 g griechischer Joghurt
50 g Mayonnaise
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:
2 EL Rauchmandeln (alternativ
andere gesalzene Nüsse),
fein gehackt

GEGRILLTE, AUSGELÖSTE KEULE VOM STEIRERHUHN MIT APFEL-SELLERIE-SALAT

Für die Marinade Zitronensaft, Olivenöl, eine Prise Salzflocken, Paprikapulver und Honig in einer Schüssel glatt rühren und mit Pfeffer würzen.

Die ausgelösten Hühnerkeulen vom Steirerhuhn in die Marinade legen und diese ca. 2 bis 3 Minuten mit den Händen einmassieren. Anschließend mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Eine Grillpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Hühnerkeulen mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und ca. 10 bis 12 Minuten grillen, dabei zweimal wenden. Beim Wenden um 180 Grad drehen, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter in der Pfanne zerlassen und die Keulen darin wenden. Aus der Pfanne nehmen und mit Salzflocken würzen.

Je nach Pfannengröße sollte das Fleisch in zwei Durchgängen braten. Die fertig gegarten Hühnerkeulen können bis zum Servieren bei 80° C im Ofen warm gehalten werden.

Den Chicorée der Länge nach halbieren, den sehr bitteren Strunk keilförmig entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den geschälten Sellerie sowie die Äpfel (ohne Kerngehäuse) in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Scheiben längs in feine Streifen schneiden.
Zitronensaft, Joghurt und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Chicorée-, Apfel- und Selleriestreifen unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat eine Stunde durchziehen lassen.

Den Salat portioniert auf ein Chicoréeblatt füllen und mit den Keulen auf einem Teller anrichten. Die gehackten Rauchmandeln auf den Salat streuen und die Keulen mit 2 Streifen „Oskar" garnieren.

Guten Appetit!

VOLLES HAUS BEI DER

JAHRES ABSCHLUSS-FEIER

DER LUGITSCH-UNTERNEHMENSGRUPPE

Wie schon in den letzten Jahren trafen sich die Familien Lugitsch mit ihren Mitarbeitern im Zentrum Feldbach zur Jahresabschlussfeier. Gesellschafter und Mitarbeiter von Lugitsch, vitakorn und NestEi/DLS folgten der Einladung zum Fest.

Die jeweiligen Bereichsleiter von FARM | FEED | FOOD präsentierten in ihren Kurzberichten die Leistungen ihrer Kompetenzbereiche. Alle haben sehr engagiert und erfolgreich gearbeitet, was sich in der positiven Bilanz des Unternehmens widerspiegelt. Die neue Schaltwarte der Futtermühle Gniebing wurde zeitgerecht fertiggestellt. Zukünftig agieren in diesem Zubau die Produktionsleitung und das Qualitätsmanagement Hand in Hand. Der Geflügelhof konnte sich mit dem erfolgreich verlaufenden Legehybridhahnenprojekt „Steirerhahn Henry" für die neuen Bio-Bratwürstel den Produktchampion 2016 sichern und Gold mit nach Hause holen.

Allen Jubilaren, die mehr als 10 Jahre im Unternehmen tätig sind, wurde heuer als Zeichen der Firmenzugehörigkeit eine Auszeichnung verliehen. Herbert Lugitsch jun. und Dieter Lugitsch dankten jedem Einzelnen für die jahrelange Treue und den Einsatz im Unternehmen.

Fazit des Abends – die Ziele für 2017 sind klar definiert und nun heißt es „Packen wir´s an, es gibt viel zu tun!"

Im Anschluss des offiziellen Teils wurde gemeinsam ausgiebig bei gutem Essen, Tanz und unterhaltsamer Musik bis in die Morgenstunden gefeiert. Herzlichen Dank an dieser Stelle auch dem gesamten Team Tieber (Kirchenwirt Paldau) für die tolle Bewirtung.

Dieter Lugitsch mit Lebensgefährtin Anni und Nichte Lara.

Die heutige Zeit ist geprägt von vielen Veränderungen und die immer weiter fortschreitende Schnelllebigkeit ist allerorts sicht- und spürbar. Die Ehrung der langjährigen Lugitsch Mitarbeiter fand deshalb heuer unter dem besonderen Motto „ZUSAMMENKOMMEN IST EIN BEGINN, ZUSAMMENBLEIBEN IST EIN FORTSCHRITT, ZUSAMMENARBEITEN IST EIN ERFOLG" im feierlichen Rahmen statt.

LUGITSCH EHRT LANGJÄHRIGE MITARBEITER

Das Unternehmen Lugitsch hat in den letzten Jahrzehnten viele Veränderungen erlebt, konnte diese aber erfolgreich nutzen und stetig wachsen. Maßgeblich daran beteiligt waren die Mitarbeiter und deren beständiger Einsatz, andauernder Fleiß und langjährige Treue zum Unternehmen.

Die Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun. und Dieter Lugitsch bedankten sich heuer auf ganz besondere Weise bei allen Mitarbeitern, die seit 10, 20, 30 Jahren oder bereits länger im Unternehmen sind und verliehen – feierlich umrahmt – als Zeichen der Wertschätzung Jubiläumsnadeln in Kupfer, Silber und Gold. Besonders bewegend waren die Ehrungen von Herbert Köck, der 40 Jahre lang das Lugitsch-Team unterstützt und sich Ende 2016 in den wohlverdienten Ruhestand zurückgezogen hat und Prok. Josef Geiger, der mit 45 Dienstjahren zum sog. „Urgestein" des Hauses Lugitsch zählt. An dieser Stelle sei beiden nochmals herzlichst für ihre Tätigkeit gedankt.

Das Familienunternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH ist seit 1909 von einer soliden Entwicklung geprägt. Durch unternehmerischen Weitblick und Innovationsgeist entstand ein Vorzeigebetrieb und damit eine internationale Kompetenz in der Geflügel- und Futtermittelbranche mit aktuell 182 Mitarbeitern in der Firmengruppe.

Foto 1 - 3, v.o.n.u. : Gruppe Kupfer, Silber und Gold
Foto 4 u. 5: GF Herbert Lugitsch jun. und GF Dieter Lugitsch, mit Herbert Köck und Prok. Josef Geiger, übergaben Geschenke und Ehrenurkunden der WKO Steiermark

UMWELTSCHUTZ

LUGITSCH MACHT SICH STARK FÜR KLIMAFREUNDLICHEN EINKAUF UND NACHHALTIGEN KONSUM

Im Rahmen der Nachhaltigkeitswochen fand am 19. Jänner 2017 im Gemeindezentrum Gniebing ein Vortrag zum Thema „Klimafreundliches Einkaufen" mit anschließender Diskussionsrunde statt. Christian Salmhofer und Nicole Ginter, Vertreter des Klimabündnis Steiermark/Kärnten hinterfragten die Sinnhaftigkeit von Brokkoli aus Ecuador, Biodiesel aus Südamerika, Haifischfilets mit Bauernhofgarantie und vieler ähnlicher Produkte des täglichen Gebrauchs. Die globalen Zusammenhänge wurden anschaulich dargestellt und die Methoden der Lebensmittelindustrie aufgezeigt. In der nachfolgenden Diskussionsrunde wiesen die Vertreter heimischer Vorzeigebetriebe – darunter auch die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH – auf die Wichtigkeit der regionalen Wertschöpfung sowie den Kauf heimischer Produkte hin. Sie gaben den zahlreich erschienenen Zuhörern auch wertvolle Tipps, wie man mit kleinen, alltäglichen Mitteln nachhaltig und klimafreundlich handeln und jeder seinen Beitrag für ein lebenswerteres Morgen leisten kann.

UNSER GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT VERABSCHIEDET SICH VOM PLASTIKSACKERL!

Rechtzeitig vor Ostern verabschiedet sich unser Geflügel-Frisch-Markt vom Plastiksackerl und ersetzt dieses durch ein Einwegsackerl aus Kartoffelstärke, zu 100 % recyclebar. Damit setzen wir einen weiteren Schritt zu mehr Nachhaltigkeit.
Unsere Kunden können zukünftig ihre eigenen Tragtaschen mitbringen oder durch die Nutzung unserer recyclebaren Sackerln unseren Weg zur Schonung von Ressourcen, Abfallreduktion und Umweltschutz mittragen.

Wer noch mehr Nachhaltigkeit möchte, kann unsere neuen, wiederverwendbaren Mehrwegtragtaschen, hergestellt aus Zuckerrohr und zu 100 % kompostierbar, erwerben.

Helfen Sie mit, gemeinsam machen wir die Region noch ein Stück lebenswerter!

STEIRERHAHN HENRY BIO-WURSTSPEZIALITÄTEN AUF ERFOLGSKURS

Dass man aus dem Hahnenfleisch schmackhafte Spezialitäten herstellen kann, stellten wir Ende 2016 mit unserem neuen „Steirerhahn Henry“ Bio-Wurstsortiment unter Beweis.

Ausschlaggebend für diese Idee war das Bestreben, die männlichen Kücken der Legerassen aufzuziehen und ebenfalls einer sinnvollen Verwendung zuzuführen. Da Hähne aber keine Eier legen und ihr Fleischansatz aufgrund der Tatsache, das sie einer Legerasse angehören, um ca. 60 % geringer als bei Mastrassen ist, die Aufzucht aber trotzdem sehr lange Zeit in Anspruch nimmt, war das Interesse schlichtweg nicht vorhanden, den Hahn aufzuziehen. „So entstand Handlungsbedarf in der heimischen Bio-Geflügel- und Bio-Eierbranche, und damit auch eine nachhaltige Idee“, so GF Dieter Lugitsch.

Unser Engagement und das Produkt überzeugten letztendlich im Vorjahr auch die Fachjury des Produktchampions 2016, wo wir mit unserer Steirerhahn Henry Bio-Bratwurst in der Kategorie Geflügel den ersten Platz erzielten.

Unter dem Motto „Leicht & Lecker genießen“ haben wir mit der Steirerhahn Henry Bio-Bratwurst eine geschmackvolle, leicht würzig-pfeffrige Geflügel-Grillspezialität mit feinster Füllung kreiert. Dabei wird das zarte, fettarme Junghahn-Fleisch mit aromatischen Kräutern veredelt und zu einem delikaten Wurstbrät verarbeitet. Die „Bio-Geflügel-Bratwurst“ ist mit einem Gewicht von 210 g (6 Stk. á 35 g) vakuum verpackt, mit modernem Etikett erhältlich und harmoniert im Geschmack z.B. knusprig braun gegrillt oder gebraten hervorragend zu fruchtigem Kürbis-Apfel-Chutney, Rosmarinkartoffeln und knackigem Salat.

Weiters im neuen Steirerhahn Henry Wurstsortiment vertreten: Die herzhaft würzigen Käsekrainer, knackig im Biss, mit österreichischem Bio-Käse und die klassischen Frankfurter.

Steirerhahn Henry – natürlich bis zum Teller – so schmeckt´s!

Ab sofort erhältlich im Geflügel-Frisch-Markt und unter office@steirerhuhn.at

„STEIRERHUHN KLASSIK“ WÄCHST ÜBER SICH HINAUS

Die Marke „Steirerhuhn“ in den Varianten Klassik, Gourmet und Bio, hat seit Jahren einen fixen Platz im Lebensmittelhandel sowie der Gastronomie und blickt auf eine positive und stetige Entwicklung zurück.
Qualität mit dem AMA-Gütesiegel, die man sieht und schmeckt.

Steirerhuhn® klassik

Eine stetig steigende Nachfrage – vor allem beim „Steirerhuhn Klassik“ – hat uns veranlasst, zukünftig auch über die steirischen Grenzen hinaus mit ausgesuchten österreichischen, vertrauensvollen Landwirten zusammenzuarbeiten, um dieses Markenprodukt herzustellen.

Unsere Grundanforderungen, wie

- ausschließlich hochwertiges Futter aus eigener Futtermühle
- Einhaltung strengster Hygiene- und Haltungsvorschriften
- verantwortungsbewusste Aufzucht nach den AMA Richtlinien
- lückenlose Rückverfolgbarkeit uvm.

gelten für jeden unserer österreichischen, landwirtschaftlichen Partnerbetriebe. Da uns Werte wie Vertrauen, Ehrlichkeit und Handschlagqualität sehr wichtig sind, liegt es uns am Herzen, dies offen und transparent zu kommunizieren.

So gelingt es uns auch in Zukunft mit allerfeinster und gleichbleibender Qualität, Steirerhuhn Klassik-Gaumenfreuden zu bescheren.

INNOVATIVE MITARBEITERSCHULUNG – JA BITTE, ABER AUCH NACHHALTIG!

Um die Entwicklung von Verfahren zur umweltfreundlichen und nachhaltigen Produktion unserer Futtermittel voranzutreiben, investierten wir auch zu Beginn dieses Jahres wieder in die Inspektion und Beratung unserer Anlagen. Ob Schroten, Dosieren, Langzeithygienisieren, Pressen, Kühlen oder Verladen, jeder Prozess wurde auf Herz und Nieren durchleuchtet.

Trotz modernster Technologie konnte der eine oder andere Hebel noch justiert werden, um in Zukunft noch qualitätsbewusster zu werden. Auch unsere neue Produktionslinie III, wo das erfolgreiche Thermostruktur (TS) Futter hergestellt wird, wurde unter die Lupe genommen. NEFeed Milling Consulting konnte, dank jahrzehntelangem Background und Know-how in der Futtermittelbranche jede fachspezifische Frage unserer Mitarbeiter beantworten.

„MADE IN STYRIA" IST WELTWEIT GEFRAGT

Die Entwicklung der steirischen Exportwirtschaft ist seit Jahren von ganz besonderen Erfolgsgeschichten heimischer Unternehmen geprägt. Der Wirtschaftsstandort Steiermark hat zunehmend an Qualität, Wettbewerbsfähigkeit und positivem Image gewonnen. Produkte und Dienstleistungen „Made in Styria" sind weltweit gefragt. Die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH ist seit Jahren im Bereich der Futtermittel- und Geflügelproduktion aktiv und erwirtschaftet rund 14 % des Jahresumsatzes durch den Export ihrer Produkte.

Regionalstellenleiter Thomas Heuberger (r.) und Obmann KoR Günther Stangl (l.) mit den VertreterInnen der südoststeirischen Unternehmen und Herbert Lugitsch jun. (2.v.r).

Die Wirtschaftskammer Regionalstelle Südoststeiermark, angeführt von Obmann Günter Stangl und Geschäftsstellenleiter Thomas Heuberger, stellte Anfang Februar das neue „Exportregal" vor und lud regional führende Unternehmen ein, ihre Exportprodukte anschaulich zu präsentieren. Mit dabei war auch Herbert Lugitsch jun., der im Zuge seiner Produkt- und Unternehmenspräsentation auf die Unverzichtbarkeit der regionalen Wertschöpfung gepaart mit innovativem, wirtschaftlichen Denken über die Grenzen hinaus hinwies.

IM PORTRAIT

GABOR LEHRREICH

Seit 27.12.2016 bin ich mit im Team der Firma vitakorn Biofuttermittel Ges.mbH. Ich bin 49 Jahre alt und stolz, für ein Unternehmen tätig zu sein, das aus gesunden und natürlichen Rohstoffen hochwertige Produkte herstellt. An meiner Arbeit gefällt mir besonders, dass ich selbständig und eigenverantwortlich die Annahme, sorgfältige Kontrolle und Einlagerung der gelieferten Rohstoffe von Landwirten aus dem regionalen Umfeld abwickeln kann. Meine Kollegen haben mich von Anfang an toll unterstützt, wofür ich sehr dankbar bin. Es gibt mir das Gefühl, dass meine Arbeit geschätzt wird.

Wir wünschen Herrn Lehreich viel Erfolg bei der Arbeit und heißen ihn herzlich Willkommen!

GEHT´S DEM HENDERL GUT?

ZU BESUCH IM MASTSTALL

VON BERNHARD GUGLER

Inmitten weiter Felder prangt auf einer kleinen Anhöhe der Vierkanthof der Familie Gugler aus Amstetten. Den Hof gibt es schon seit fast 300 Jahren – die Guglers sind Landwirte aus Leidenschaft. So verwundert es nicht, dass Sohn Bernhard nach erfolgreichem landwirtschaftlichem Abschluss am Josephinium Wieselburg 2005 in die Fußstapfen seiner Eltern trat. Bauer zu sein ist seine Leidenschaft und mittlerweile seine Lebensgrundlage.

Zu Beginn war die Landwirtschaft mit 19.000 Masthühnern für ihn ein Nebenerwerb zur Arbeit in der Bezirksbauernkammer Amstetten. Um mehr Zeit für die Betreuung seiner Tiere zu haben, entschied sich Bernhard Gugler 2011 für den Bau eines zweiten, größeren Maststalles. Das war wichtig, um langfristig als Bauer bestehen zu können. Die Zeit zum Investieren war günstig und Lugitsch suchte vertrauensvolle Vertragslandwirte. Das Risiko war für Ihn also überschaubar. Dieser Schritt ermöglichte es ihm, sich voll und ganz auf das Wohlbefinden seiner Tiere zu konzentrieren und sicherte den Fortbestand der elterlichen Landwirtschaft.

Österreichische Hühnermäster halten im Schnitt 20.000 bis 25.000 Tiere. Es handelt sich in der Regel um bäuerliche Familienbetriebe. Während in Österreich Betriebe – wie der von Bernhard Gugler – mit 40.000 Hühnern zu den größeren zählen, AMA zertifiziert sind und strengsten Richtlinien und Kontrollen unterliegen, sind weltweit Betriebe

mit 100.000 Hühnern keine Seltenheit. In keinem anderen Land der Europäischen Union ist das Tierhaltungsgesetz so umfangreich und streng wie in Österreich. Vor allem wenn es um Platz, Hygiene und Stallausstattung geht. Das ist für Landwirte mit hohen Erhaltungs- und Produktionskosten verbunden, die sich auf den Preis heimischer Geflügelprodukte auswirken. „Billig-Geflügel aus dem Ausland geht immer zu Lasten des Tierwohls sowie der heimischen Landwirte und schwächt die Wettbewerbsfähigkeit“, so Gugler.

Man erkennt die Leidenschaft für seinen Beruf, wenn er über die Arbeit mit seinen Hühnern erzählt. Es gilt seine Herde zu kennen und ihre Bedürfnisse zu erfüllen, um ein glückliches, zufriedenes Tier aufzuziehen und später ein hochwertiges Produkt zu erzeugen. „Ein Landwirt verdient nichts, wenn es den Tieren schlecht geht. Ein Huhn frisst nicht oder legt weniger Eier. Ebenso geben Kühe weniger Milch bei mangelndem Wohlbefinden. Es ist egal, ob man 500 oder 50.000 Hühner im Stall hat, man muss schauen, dass es jedem einzelnen gut geht. Sonst hat man langfristig keinen Erfolg“, ist Bernhard Gugler der festen Überzeugung.

Doch was braucht ein Huhn im Laufe seines Lebens, um sich wohl zu fühlen? Die Antwort von Gugler ist kurz und klar. Neben wohliger Wärme, laufend frischem Wasser, genügend Frischluft und hochwertigem Futter achtet der junge Landwirt vor allem auf ausreichend Einstreu. Das unterstützt den natürlichen Trieb zum Scharen und erst ein trockener Boden ermöglicht ein gesundes Tier.

Hühner haben ein sehr starkes Bedürfnis nach Routine, so erfolgt das Fressen, Laufen, Rasten und Trinken in einem bestimmten Tagesrythmus.
Die Rahmenbedingungen für Abwechslung zwischendurch schafft man mit kleinen „Spielplätzen“ wie z.B. Strohballen, die auch Bernhard Gugler großzügig auf seinen Maststall verteilt hat. Zu berücksichtigen ist auch, dass nicht alle Herden in ihrem Verhalten gleich sind. So gibt es die Agilen und Schnatterigen und solche, die von klein auf eher faul sind. Laufende Beobachtung und Kontrolle sind deshalb wichtig. Ein Bauer, der das täglich mehrmals macht, kennt seine Herde, hört schon, wenn er den Stall betritt und sieht am Gewicht, wie sich die Tiere fühlen.

Für die Zukunft wünscht sich Bernhard Gugler, dass mehr Konsumenten bewusst österreichische Henderln mit dem AMA Gütesiegel kaufen. Sie würden so auch einen Beitrag zu mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit leisten.

v.l.: Roman Romhanyi, DI Bostjan Novak, László Kőrös (Chef der Brüterei), Herbert Lugitsch jun., Balázs Takács (Geschäftsführer), Ing. Franz Knittelfelder

ERÖFFNUNG DER MODERNSTEN BRÜTEREI EUROPAS

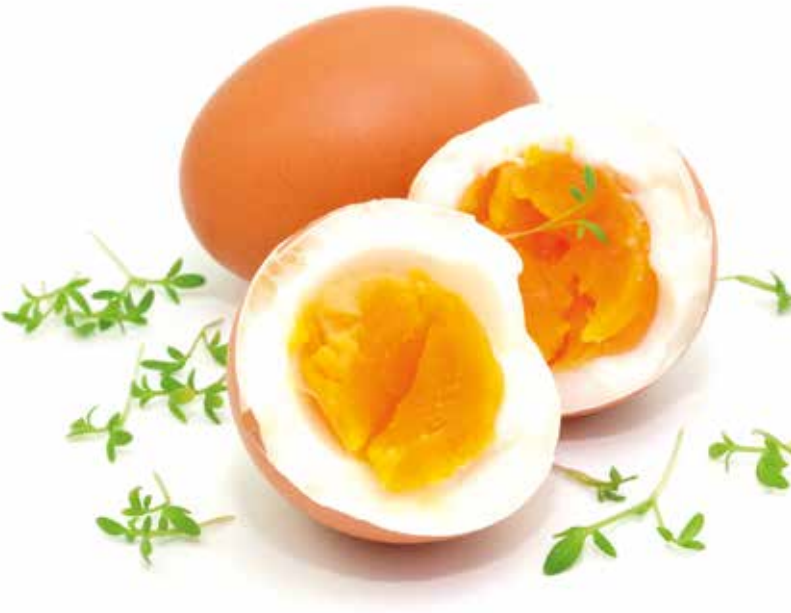
Am 19. Jänner lud Aviagen, ein Tochterunternehmen der PHW-Gruppe / Lohmann & Co. AG zur feierlichen Eröffnung der neuen, hochmodernen Brüterei in MEZŐÖRS, Nähe Györ/Ungarn, ein. Der festliche Akt fand in den Hallen der Brüterei statt. Neben zahlreichen Gästen aus Wirtschaft und Politik waren in Vertretung für die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun., Ing. Franz Knittelfelder, QM/Bereichsleiter für Futtermittel, DI Bostjan Novak, Spartenleiter für Geflügel und Roman Romhanyi, Produktionsleiter der Futtermühle Gniebing, vor Ort, um persönlich ihre Glückwünsche zur gelungenen Umsetzung zu überbringen. Das Unternehmen Lugitsch wünscht viel Erfolg und sagt Danke für die gute Zusammenarbeit.

Európa legmodernebb keltetőjének megnyitója

Január 19-én meghívást kaptunk az AVIAGEN Kft.-től - a PHW-Csoport/Lohmann & Co. AG leányvállalata - a Győr melletti Mezőörsön lévő új, ultramodern keltetőüzem ünnepélyes megnyitójára. Azt ünnepség a keltető termeiben került lebonyolításra. A gazdasági és politikai élet számos szereplője mellett a Herbert Lugitsch u. Söhne Gmbh képviseletében részt vett az eseményen Herbert Lugitsch Jun. ügyvezető, Ing. Franz Knittelfelder minőségbiztosítási és takarmánygyártási ágazatvezető, DI Novak Bostian baromfiágazat-vezető és Romhányi Román a Gniebingi Takarmánykeverő termelési vezetője, hogy személyesen gratuláljanak a sikeres beruházáshoz. A Lugitsch Cégcsoport sok sikert kíván és köszönetet mond a kiváló együttműködésért!

EI, WOHER KOMMST DU!

Der Einkauf von Frischeiern ist für den Konsumenten eine sensible Entscheidung, die Vertrauen in Qualität und Herkunft voraussetzt. Die Firma NestEi hat sich in den vergangenen Jahren im österreichischen Lebensmittelhandel als begehrter und kompetenter Partner etabliert.



Vor rund 25 Jahren gemeinsam mit dem Wiener Tierschutz gegründet, hält die NestEi die Grundwerte Tierschutz, Tiergerechtigkeit und artgerechte Haltung hoch. Das Unternehmen bietet ausschließlich Eier aus tiergerechten Haltungsformen zum Verkauf an und ist daher auch im BIO-Bereich erster Ansprechpartner in Österreich.

Hochwertige Fütterung und artgerechte Haltung sind für alle NestEi-Vertragslandwirte die Grundbasis für die erfolgreiche Zusammenarbeit. Bei der Erzeugung der Eier wird so eine geschlossene Wertschöpfungskette sichergestellt. Durch den engen Kontakt und dem Know-how-Austausch zwischen Legebetrieb, Tierärzten, Kontrollstellen und der Fa. Lugitsch profitieren alle Beteiligten.

VERTRAUEN IST GUT – KONTROLLE IST BESSER

Um den Kunden ein hochwertiges, einwandfreies Frisch-Ei garantieren zu können, ist man bei NestEi immer am letzten Stand der Technik. Durch die IFS-Zertifizierung werden die internationalen Standards im Lebensmittel- und Logistikbereich durchgehend erfüllt und laufend kontrolliert. Als Partner von BIO AUSTRIA und mit dem AMA Gütesiegel ausgezeichnet, ist es für die NestEi selbstverständlich, bei der Qualität keine Kompromisse einzugehen.

Die lückenlose Rückverfolgbarkeit des Weges, den jedes einzelne „NestEi" auf allen Produktions-, Verpackungs- und Logistikstufen zurücklegt, ist somit ausnahmslos gewährleistet. Das AMA Gütesiegel ist die Qualitätsbasis für alle Vertragslandwirte, welche allesamt mit weiteren Gütesiegeln wie Gentechnikfreiheit, Herkunftssicherung und Qualitätsprüfungen ausgezeichnet sind.
Wer also bei NestEi kauft, isst wahrscheinlich das sicherste und beste Ei – kontrolliert bis unter die (Ei)Haut.

Vollsortiment an Frischeiern aus Boden- und Freilandhaltung sowie Bio-Freilandhaltung in der Industrie- und Handelsverpackung....

www.nestei.at

NestEi®

... bis hin zu Ihrer individuellen Anforderung.

Das Glück der Henne – das Beste fürs Ei! Nestelbach 153, A-8262 Nestelbach/Ilztal | Tel.: +43(0)3385/73410

vitakorn Produktionsteam v.l. Zdzislaw Maliszewski, Karl Gerdenich und Karl Gerdenich jun.

NEUE FUTTERPRESSE

FÜR DIE VITAKORN BIOFUTTERMITTEL GMBH IN PÖTTELSDORF

Die bisherige Sieben-Tonnen-Futterpresse in Pöttelsdorf stieß durch die verstärkte Nachfrage nach Biofutter und die damit steigende Futtermenge in den letzten Monaten immer wieder an ihre Grenzen. Um den aktuellen Anforderungen des Marktes gerecht zu werden, musste also eine Futterpresse mit größerer Kapazität her. Man entschied sich für eine Presse der amerikanischen Firma CPM. Durch diese Investition können künftig bis zu 14 Tonnen Futter pro Stunde gepresst werden. Die Anlieferung erfolgte Ende Dezember 2016, den Umbau hatte man sich für das neue Jahr zum Ziel gesetzt. Dank einer perfekten Planung konnte an einem Wochenende im Jänner innerhalb von nur drei Tagen die alte Futterpresse gegen das neuere, größere Modell getauscht werden. Durch die zügige Umsetzung wurde ein längerer Produktionsstillstand verhindert und unsere Kunden konnten wie gewohnt beliefert werden.

Projektleiter Roman Romhanyi beim letzen Check-Up vor Inbetriebnahme

NEUE KOMMANDOBRÜCKE

IN DER FUTTERMÜHLE GNIEBING

Im Februar war es soweit und die neue Schaltzentrale der Futtermühle Gniebing konnte in Betrieb genommen werden. Sie wurde entsprechend den Anforderungen an einen modernen Arbeitsplatz, an das bestehende Mischfutterwerk angebaut.

Durch die Zusammenlegung der Arbeitsplätze von Schichtführer, Betriebstechniker, Qualitätssicherer und Produktionsleiter, kann zentralisiert der Ablauf der Produktion begleitet und überprüft werden, wodurch ein wesentlich effizienteres Zusammenarbeiten ermöglicht wird. Künftig können im neuen Kommandoraum Produktionsbesprechungen einfach abgehalten werden, was eine zusätzliche Zeitersparnis und rasche Abstimmung zu verschiedenen Themen ermöglicht. Die Tätigkeiten der Qualitätsprüfung lassen sich ab sofort ebenfalls auf kurzem Wege erledigen. Lugitsch zeigt vor, wie man Altbau mit Modernem harmonisch verbinden kann.

RINDERFACHTAG HATZENDORF

Am 12.01.2017 fand in der LFS Hatzendorf der 34. Rinderfachtag statt. Die Teilnehmer – Rinderbauern aus der ganzen Steiermark und den angrenzenden Bundesländern – folgten interessiert den Ausführungen der Referenten und stellten fachspezifische Fragen, was mitunter auf die brisanten Themen zurückzuführen war. Eröffnet wurde die Veranstaltung durch den Obmann-Stv. der Rinderzucht Steiermark, Matthias Bischof, der vor allem die junge Generation und Junglandwirte auf die Wichtigkeit des Fortbestandes und die Pflege der Landwirtschaft hinwies. DI Peter Stückler, GF Rinderzucht Stmk., gab einen Einblick über das aktuelle Zuchtgeschehen, über künftige Herausforderungen und die Konkurrenzfähigkeit unserer Rinderbauern im Bezug auf die aktuelle Marktentwicklung. Die wirtschaftlichen Möglichkeiten der effizienten Milchproduktion wurden ebenfalls eingehend analysiert und erörtert. Den Abschluss machte der deutsche Fachtierarzt für Fortpflanzung, Dr. Rainer Martin, der mit seinem Vortrag über die Wichtigkeit der Tierbeobachtung im Bezug auf die Fruchtbarkeit aufmerksam machte. Viele Besucher nutzten im Anschluss die Gelegenheit zum Meinungsaustausch mit unseren Fachberatern vor Ort.

stark vertreten: DI Cornelia Sixt mit Team

WINTERTAGUNG

Unter dem Titel: „Wer wird uns morgen versorgen?“, startete die diesjährige Vortragsreihe der Wintertagung des Ökosozialen Forums. Die Firma Lugitsch war traditionell beim Geflügelfachtag sowie auch beim Grünland- und Viehwirtschaftstag vertreten. In Hatzendorf wurde über die Perspektiven, die sich durch die regionale Fleischkennzeichnung in Europa für die Geflügelbranche ergeben, heiß diskutiert. Großes Vorbild ist hier die einheitliche Kennzeichnungspflicht im Eiersektor. Den Themen „Geschlechter-Früherkennung bei Hühnern“ sowie die „Möglichkeiten und Grenzen der Hahnenmast“ wurde viel Aufmerksamkeit geschenkt. Mag. Karlheinz Uhl, GF der Fa. NestEi in Nestelbach, war ebenfalls eingeladen, einen Vortrag über „Erfahrungen und Perspektiven aus der Sicht einer Eierpackstelle“ zu halten. Den Abschluss machte der Block Tiergesundheit in der Geflügelzucht und -mast.

Der zweitägige Rinderfachtag fand wieder in Aigen im Ennstal statt und war geprägt von der Diskussion rund um die Milchkrise. Weiters wurde über die Grundfutterqualitäten, das Herannahen der Rinderseuche Lumpy Skin sowie Neuerungen in der Rinderzucht und auch die Wichtigkeit der Kälberaufzucht referiert. Ein weiteres zentrales Thema war der Umgang mit den Konsumenten

und wie die Milch wieder ihr gutes Image zurückgewinnen kann.

Die Mitarbeiter der Firma Lugitsch nutzten die Pausen zum persönlichen Gespräch mit ihren Partnerbetrieben sowie auch den Experten vor Ort.

KLAUENGESUNDHEIT

Herr Pesenhofer ist nicht nur durch seine Tätigkeit als überbetrieblicher Klauenpfleger bekannt, sondern auch für seine sehr inspirierenden und praxisorientierten Vorträge. Die Präsentation beschäftigte sich mit diversen Klauenkrankheiten und deren Ursachen. Nach dem theoretischen Teil, widmete er sich getrockneten Klauenpräparaten, die er den Landwirten ausführlich näher brachte.

KLAUENPROFI ROBERT PESENHOFER

ÜBERZEUGTE AUF VOLLER LÄNGE BEI DER DIESJÄHRIGEN CORNVIT RIND. DER CLUB. VERANSTALTUNG

Die Futtermühle Lugitsch freute sich auch bei der diesjährigen CornVit Rind. Der Club. Veranstaltung über viele interessierte Teilnehmer. Eine besondere Ehre war, dass der Fachvortrag von Robert Pesenhofer, dem österreichweit bekannten Klauenpfleger, präsentiert wurde.

WERKSBESICHTIGUNG

Den Besuchern wurde, wie auch schon letztes Jahr, eine Werksbesichtigung der Lugitsch Futtermühle in Gniebing geboten. Durchs Werk führten Geschäftsführer Herbert Lugitsch jun., Produktionsleiter Roman Romanhyi und Ing. Daniel Lafer, Spartenleiter Rind.
In Kleingruppen aufgeteilt, hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, sich intensiv mit der Futtermittelproduktion auseinanderzusetzen und ihrem Gruppenleiter fachspezifische Fragen zu stellen.

Abgerundet wurde die Veranstaltung durch ein ausgiebiges Mittagessen, gesponsert von der Futtermühle Lugitsch, bei dem noch ausführlich diskutiert wurde.
Sie kaufen Lugitsch Futtermittel und möchten auch gerne einmal zu einer CornVit Rind. Der Club. Veranstaltung eingeladen werden?
Dann werden Sie Mitglied im CornVit Rind. Der Club. und kontaktieren Sie Ihren Lugitsch Fütterungsberater.

GRUNDFUTTERANALYSEN

WARUM ZAHLEN SIE SICH AUS?

Immer mehr Betriebe lassen ihr Grundfutter in einem Labor auf ihre Inhaltsstoffe untersuchen. Denn nur wer seine Kennzahlen kennt, füttert seine Tiere effektiv und gewinnbringend.

INHALTSSTOFFE KENNEN

Durchschnittsdaten aus Futtermitteltabellen sowie auch die Daten von alten, betriebseigenen Grundfutteranalysen weisen teilweise erhebliche Unterschiede zu dem derzeit gefütterten Grundfutter auf.

Nicht nur das Wetter, die Witterung bei der Grundfutterernte, die Düngung und der Boden sondern auch die regionalen Unterschiede wie die Feldlage, haben einen großen Einfluss auf die Inhaltsstoffe. So kommt es zustande, dass aufgrund des verregneten Wetters, wie im Jahr 2016, auf normalerweise guten Ernteflächen, rohfaserreiche und zum Teil zuckerlose Grassilagen geerntet wurden.

RATIONSBERECHNUNG

Wird eine Ration mit Durchschnittswerten gerechnet, führt es häufig dazu, dass die errechnete Ration von der tatsächlich gefütterten Ration deutlich abweicht. Die Ration über- oder unterschreitet dann den Bedarf der Tiere und dies wird spätestens beim LKV Bericht oder bei dem sich veränderten Gesundheitszustand der Tiere bemerkt. Durch eine frühzeitige Grundfutteranalyse kann den unerwarteten Folgen vorbeugend entgegengewirkt werden. Das fördert den Gesundheitszustand der Tiere und entlastet das Geldbörserl des Landwirten.

PROBENAHME

Für eine effiziente Rationsberechnung reicht eine Grundfutteranalyse im Wert von rund € 30,- aus, vorausgesetzt die Probenahme wurde fachgerecht durchgeführt. Denn jede Analyse ist nur so gut, wie ihre Probenahme. Am besten eignen sich dafür ein Probenstecher, eine luftdichte Probenverpackung und die richtige Entnahmetechnik. Eine Probenahme an der Anschnittsfläche eines Silostocks ist auch möglich, wenn damit ein repräsentatives Durchschnittsmuster gewonnen werden kann. Silagen sollten, bevor sie analysiert werden, mindestens 6 Wochen siliert sein.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater ist vollstens ausgestattet und fachgerecht geschult, um Sie bei der Grundfutterprobenziehung sowie auch bei der Rationsberechnung unterstützen zu können.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Einstreunest, voll funktionsfähig, für 1.600 Legehennen abzugeben.
Tel.: 0660 4999802

Verkaufe gebrauchte **Futtersilos** 2 Stk. Je 6 to und 1 Stk. 15 to Fassungsvermögen.
Tel.: 0664 2416871

Fahrbarer Heizcontainer (Ölfeuerung) 250 KW inkl. Heizkreisverteiler und mit 1.000 lt Öltank. Tel.: 0664 2416871

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler. Tel.: 0676 88922230

Verkaufe eine LASCO **mobile Hackschnitzelheizung** 150 KW, wenig Betriebsstunden.
Tel.: 0664 4049059

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

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

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

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

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

Elektrotechniker/in gesucht

Als regionaler Arbeitgeber sind wir stets darum bemüht, unseren MitarbeiterInnen ein bestmögliches Umfeld für deren berufliche Entwicklung zu bieten.
Mit 175 Mitarbeitern, davon 29 Lehrlingen, sind wir der größte Elektroinstallationsbetrieb in der Südoststeiermark.

Jetzt Jobs mit Zukunft finden unter **www.e-lugitsch.at**

Oder senden Sie uns gerne Ihre Bewerbungen mit Motivationsschreiben und Lebenslauf an office@lugitsch.at

e Lugitsch
S.IN.N – VOLLE ENERGIE – MIT SICHERHEIT

www.e-lugitsch.at

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