Ausgabe 2/2016 • laufende Nummer 93

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

KULINARISCHE KOMPETENZ AUF HÖCHSTEM NIVEAU
Hotel & Spa Larimar ****s

SINNVOLLE AUFZUCHT VON BIO-JUNGHÄHNEN
8.000 Bio-Junghähne am Hof von Karin Gether

HOF-ZU-HOF WANDERUNG
Firmenausflug der Futtermühlen Lugitsch

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark

www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Voller Geschmack und beste Qualiät frisch vom Geflügelhof:
Das Steirerhuhn ist ein echtes Original

Sein zartes Fleisch ist die beste Wahl für feine und herzhafte Hendlgerichte!

Infos und Verkauf:
Fritz Rabl, Steirerhuhn Verkaufsberater, T: +43 676 89922248

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser!

Das erste Halbjahr des Jahres 2016 hat wieder sehr viele positive Erfahrungen und spannende Entwicklungen in unserem Betrieb mit sich gebracht. Zahlreiche Fort- und Weiterbildungen sorgen dafür, dass unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen stets am letzten Stand der Zeit sind, um unseren Kunden den bestmöglichen und aktuellsten Service rund um Futter- und Lebensmittel auch weiterhin zu garantieren.

Denn gerade in diesem vielseitigen, fachlichen Know-how sehen wir die Stärke und das Alleinstellungsmerkmal unseres traditionellen, aber dennoch modernen Familienbetriebs. Technische Innovationen im Betrieb, laufende Fortbildungen unserer Mitarbeiter und ein ressourcenschonender Weitblick kombiniert mit dem konsequenten Willen artgerechte Tierhaltung sicherzustellen und vielmehr laufend zu verbessern kennzeichnen unser Unternehmen. Zahlreiche jahrelange und partnerschaftliche Kunden- wie auch Lieferantenbeziehungen bestärken uns in unserem Bestreben stets besten Service und außerordentliche Qualität in allen unseren Produkten zu gewährleisten. An dieser Stelle möchten wir uns einfach bei Ihnen allen für das uns entgegengebrachte, konstante Vertrauen bedanken.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres neuen Kundenjournals und wünschen Ihnen allen einen wunderbaren, sonnigen Sommer.

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

INHALT

| HOTEL & SPA LARIMAR 4
Kulinarik auf höchstem Niveau

| „GUT ZU WISSEN“ 8
Informiert über die Herkunft

| KARIN GETHER 11
Herrin über 8.000 Bio-Junghähne

| HOF-WANDERUNG 12
Firmenausflug Lugitsch

| FLOHMARKT 19
Nützliches

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

KULINARISCHE KOMPETENZ AUF HÖCHSTEM NIVEAU

HOTEL & SPA LARIMAR****S

Mehr Erholung & Gesundheit mit dem Luxus von 2 Thermen. Das prämierte Gesundheits- und Wellnesshotel Larimar liegt am Sonnenhügel von Stegersbach, einem Ort voll natürlicher Energie und mit atemberaubender Fernsicht über das Südburgenland. Mit seiner Gourmet-Vital-Küche setzt das Larimar auf energie- und vitalstoffreiche Speisen.

Larimar Gastgeber Johann Haberl und Daniela Lakosche

Hotel & Spa Larimar**s**

Panoramaweg 2
A-7551 Stegersbach
Tel.: 03326 55100
urlaub@larimarhotel.at
www.larimarhotel.at

Für die Köstlichkeiten aus der mit der „Grünen Haube“ ausgezeichneten Larimar-Vitalküche ist nur das Beste gut genug. Mit viel Liebe kreiert und auf schonende Weise ausschließlich auf offener Flamme zubereitet, kommen Speisen voller natürlicher Energie auf den Tisch - laut Gastgeber Johann Haberl Basis „für ein gesundes, positives Körpergefühl“. Regionalität und Saisonalität sind bei der Auswahl der hochwertigen, großteils biologischen Lebensmittel eine Selbstverständlichkeit. Das großzügige Vital-Frühstücksbuffet, das gesunde Suppen- und Salatbuffet zu Mittag und das 6-gängige Wahl-Abendmenü mit Käse-Buffet genießen Gäste mit den 12 Larimar Inklusivleistungen in der stilvollen Atmosphäre des Larimar-Elemente-Restaurants, auf der Terrasse oder im romantischen Innenhof. Köstliche Schnitten, Strudeln und Torten aus der Larimar Konditorei werden zur nachmittäglichen, süßen Stunde an der Hotelbar aufgetischt.

Das Larimar bietet durch sein harmonisches Gesamtkonzept den perfekten Rahmen für Urlaubstage voller Vitalität. Die besondere Geborgenheitsarchitektur schafft Wohlbefinden in 111 stilvoll nach den vier Elementen gestalteten Zimmern und Suiten in 4-Sterne-Superior Qualität. Mit dem Luxus von zwei Thermen bietet das Larimar eine 4.500 m² große Wellnesslandschaft mit hoteleigener Therme, Spa und Saunawelt und den inkludierten Zutritt zur Familientherme Stegersbach. 3 Wasserqualitäten (Thermal-, Süß- und Salzwasser), fünf Saunen und der neue Panoramabereich laden zum Entspannen ein.

ZUTATEN

4 Personen

4 Keulen von Steirischen Huhn
50 g Bio-Schafskäse (Camembert)
50 g getrocknetes Weißbrot
50 g Bio-Spinat
1 Knoblauchzehe
Ursalz und Pfeffer, Muskat, frische Kräuter

PERLGRAUPENBULGUR

200g Perlgraupenbulgur (vorgekocht)
50 g Paprika
50 g Jungzwiebel,
50g Schalotten
50 g Bio-Kräuterseitlinge
Bio-Olivenöl

PARADEISER PESTO

Getrocknete Tomaten
Pinienkerne
Parmesan
Knoblauch
Olivenöl

GEFÜLLTE KEULE VOM STEIRERHUHN MIT BIO-SCHAFSKÄSE

AN PERLGRAUPENBULGUR & PARADEISER-PESTO

Von den Keulen wird der Oberschenkelknochen entfernt. Dazu schabt man mit einem scharfen Messer das Fleisch rund um den Knochen ab, bis er freiliegt. Im Gelenk wird er dann durchtrennt und entfernt.

Für die Füllung den Bio-Spinat pürieren, danach Knoblauchzehe, Bio-Schafskäse und Weißbrot dazugeben und gut unterrühren bis eine glatte Farce entsteht. Mit Ursalz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Hühnerkeulen auf eine ausreichend große Alufolie legen und je Schenkel gut 1 EL der Farce verteilen. Die Haut mit dem Fleisch darüber klappen. Die eingepackten Beine in Olivenöl anbraten, danach in den auf 130° C erhitzten Backofen geben, frische Kräuter hinzufügen und ca. 30 Minuten schmoren.

PERLGRAUPENBULGUR

Schalotten in Bio-Olivenöl anschwitzen, Paprika, Jungzwiebel und Bio-Kräuterseitlinge rösten, den gekochten Perlgraupenbulgur dazugeben und würzen.

PARADEISER-PESTO

Getrocknete Tomaten, Knoblauch, Parmesan und die gerösteten Pinienkerne in einen Mixer geben, mit Bio Olivenöl auffüllen und so lange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach mit Ursalz abschmecken.

Guten Appetit!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Hotel & Spa Larimar ****s

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 30.9.2016

Welches Huhn hat die saftigsten Keulen?

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.

„GUT ZU WISSEN“

INFORMIERT ÜBER DIE HERKUNFT

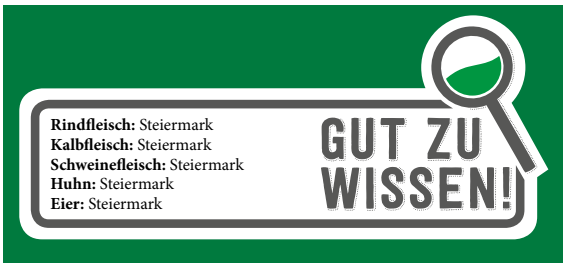
Steht man heute vor dem Regal im Lebensmittelhandel, kann man sich am AMA-Gütesiegel orientieren und hat so die Gewissheit Lebensmittel österreichischen Ursprungs zu kaufen. Das AMA-Gastrosiegel darf geführt werden, wenn sich die Gastronomie verpflichtet die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe auf ihrer Speisenkarte anzugeben, frisch zubereiten und sich unabhängig kontrollieren lassen.

Die Landwirtschaftskammer startet nun mit der Offensive „Gut zu wissen“ zur Herkunftsauszeichnung in der Außer-Haus-Verpflegung.

„Obwohl jeder zweite Gast, der auswärts isst, gerne wissen will woher die verarbeiteten Lebensmittel kommen, bleibt die Herkunft meist im Dunkeln”, sagt Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. „Um die Gäste nicht im Ungewissen zu lassen, um Vertrauen und faire Wahlfreiheit zu schaffen, starten wir diese Herkunftskennzeichnungs-Offensive.“

Kammerdirektor Werner Brugner setzt darauf, dass viele Gemeinschaftsverpflegungen wie Kantinen, Großküchen von Spitälern, Schulen oder Pflegeheimen sowie Gastwirte auf den Zug dieser unbürokratischen Herkunftsauszeichnung aufspringen.

Informationen erhalten Interessierte unter
www.gutzuwissen.co.at



STEIERMARKFRÜHLING

Steirischen Wirte servierten Steirerhuhn: Gebackene Streifen von der ausgelösten Oberkeule oder klassisches Backhendl vom Steirerhuhn.

Entspannt-genussfreudige Wiener Gäste, strahlende Gesichter bei den steirischen Gastgebern, der heurige Samstag als Rekordtag in 20 Jahren - und das alles bei pipifeinem Frühlingswetter: So kurz lässt sich die Bilanz des 20. Steiermark-Frühling von Steiermark Tourismus zusammenfassen. Die Steiermark mit ihrem Kulinarik-, Musik-, Brauchtums- und Aktivitätenprogramm machte 160.000 Wiener Gästen wieder Gusto aufs Grüne Herz als Urlaubsdestination.

VULKANLANDLAUF

Auch beim diesjährigen Vulkanlandlauf waren motivierte Teams der Firma Lugitsch am Start. Erstmals war auch der Nachwuchs mit dabei. Es gab hervorragende Platzierungen für die beiden Lauftalente Ester und Anna Kadar.

links: Ester Kadar,
Rang 8, Gruppe Kinder 2

rechts: Anna Kadar
Rang 8, Gruppe Kinder 3

Durch ihre rote Mähne im Feld sofort erkennbar –
Susanne Winter vom Office der Futtermühle Gniebing.

MALWETTBEWERB

Auch in diesem Jahr rief der Geflügel-Frisch-Markt wieder zu dem traditionellen Malwettbewerb auf, bei welchem die Jüngsten ihre Ideen zum Thema Ostern kreativ umsetzten. Über 80 Zeichnungen wurden eingereicht, aus welchen 11 Gewinner gezogen wurden. Der Hauptgewinn, ein Familientageseintritt in die Therme Loipersdorf ging dabei an Nina Zotter aus Feldbach.

KINDERGARTEN IN DER DLS

Kurz vor dem diesjährigen Osterfest besuchte der Kindergarten Nestelbach das Unternehmen DLS. 19 Kids der jüngsten Besuchergruppe waren spürbar begeistert von den technischen Sortiervorgängen, die notwendig sind, um den Osterhasen bestmöglich zu unterstützen. ;-)

SINNVOLLE AUFZUCHT VON BIO-JUNGHÄHNEN

Im Geflügelhof Lugitsch beschäftigen sich seit Jahren Spezialisten der Tierhaltung mit der Aufzucht von Junghähnen aus dem Schlupf der Bio-Legehennen. Immer wieder suchte man nach wirtschaftlichen Möglichkeiten dem Junghahn ein artgerechtes Leben zu ermöglichen.

Walter Iber, Spezialist für Bio-Geflügel und tiergerechte Haltungsformen und Ing. Alexander Krems, Experte im Bereich der Legehennenhaltung haben in den vergangenen Jahren mit den verschiedensten Geflügelrassen gearbeitet. Beim Bauern des Vertrauens wurden zahlreiche Junghähne aufgezogen und die verschiedensten Parameter dokumentiert. Nach anfangs vielversprechenden Mastdurchgängen mit einer Zweinutzungsrasse, ist man zur klassischen Bio-Legehenne „Henriette“ zurückgekehrt. Und das Ergebnis kann sich nun sehen lassen. Der Bio-Junghahn entwickelt sich von Beginn an gut. 10 Wochen ist der Bruder der Bio-Legehenne beim Bauern am Hof, rund zwei Wochen länger als das uns bekannte Biomastgeflügel.

Die Aufzucht von geschlüpftem Leben ist sowohl vielen Konsumenten als auch den Verantwortlichen im Handel ein Anliegen. Mit der Entscheidung in den Bio-Junghahn zu investieren, gibt Lugitsch den Verbrauchern die Sicherheit, dass die Aufzucht und die Verarbeitung des Geflügels sinnvoll sind.

Natürlich wurde auf die Wirtschaftlichkeit, den schonenden Umgang mit Ressourcen und vor allem auf die Sinnhaftigkeit des gesamten Projektes geachtet.

„Wir sind überzeugt, dass wir mit der Aufzucht von Bio-Junghähnen unserer altbewährten Rasse „Lohmann Braun“ richtig liegen. Die Qualität unserer braunen Bio-Freilandeier von Henriette ist bekannt und wird geschätzt. Das Fleisch des Bio-Junghahns wird als Frischfleisch und verarbeitet in Halbfertigprodukten im Handel angeboten.“, sind Karl Fink und Ing. Alexander Krems vom eingeschlagenen Weg überzeugt.

Claudia Herbst

Karl Fink, Ing. Alexander Krems und Walter Iber

Lesen Sie in unserer nächsten Ausgabe mehr über die Aufzucht der Bio-Junghähne am Hof von Karin Gether.

HERRIN ÜBER 8.000 BIO-JUNGHÄHNE

Anstatt die Stallfläche und somit den landwirtschaftlichen Betrieb zu reduzieren hat sich Karin Gether ein neues, zusätzliches Standbein geschaffen. Sie setzt auf die Aufzucht von Bio-Junghähnen.

Sie hat es sich gerichtet - Karin Gether ist Landwirtin mit Leib und Seele, denn sie tut das, was sie aus Überzeugung gerne macht. Nach langen Überlegungen hat Familie Gether den Hof in Bergl bei Riegersburg auf eine biologische Bewirtschaftung umgestellt und sichert dadurch den wirtschaftlich sinnvollen Weiterbestand. Die Möglichkeit zur Haltung der Bio-Junghähne kam für Karin und Franz Gether gerade zur passenden Zeit. Die Wirtschaftlichkeit spielte eine große Rolle. Weiterhin traditionell zu wirtschaften trägt sich in dieser Hofgröße nicht mehr. Man muss umdenken, die biologische Bewirtschaftung von Acker- und Wiesenflächen macht nachhaltig Sinn, ist Franz Gether überzeugt.

Seit dem Jahr 2000 werden am Hof „Henriette Legehennen" gehalten, die Herden und Stallungen sind mit der Zeit gewachsen. Parallel hat sich Karin Gether ihren Hofladen aufgebaut. Verschiedenste Kräutersalze, feine Essige mit Kräutern vom Hof und natürlich Kürbiskernöl aus eigener Produktion bietet die Vollerwerbsbäurin an.

Im Zuge mehrerer Gespräche mit Freund, Nachbar und Berater Karl Fink konnte sich Karin Gether mit dem Gedanken über die Aufzucht von Bio-Junghähnen anfreunden. Jetzt ist sie begeistert von ihren Jungs im Stall. „Das sind kleine Persönlichkeiten hier im Stall, aufgeweckt und neugierig. Gleich wie ihre Schwestern, die Legehennen, tummeln sich die Bio-Junghähne am Vorplatz und in den saftigen Wiesen unter den Bäumen und Büschen", ist Karin Gether ein Fan der Bio-Junghähne geworden.

Claudia Herbst

HOF-ZU-HOF WANDERUNG

FIRMENAUSFLUG DER LUGITSCH FUTTERMÜHLEN

„Aufi auf'n Berg", hieß es für die Mitarbeiter der Futtermühlen, um die Betriebe ihrer Kunden kennen zu lernen. Frühmorgens trafen sich die motivierten Wanderer in Feldbach, um mit dem von Franz Krenn gelenkten Bus die Reise in die Gemeinde Birkfeld zu beginnen.

Start war am Hof der Familie Doppelhofer, die uns schon bei unserer Ankunft erwartete. Nach der Stallbesichtigung stärkten wir uns bei einem ausgiebigen Frühstück. Der nächste Hof der Tour lag bereits in Sichtweite. Familie Friesenbichler empfing uns herzlich und zeigte uns ihren Rinderbetrieb. Der nächste Betrieb ist ebenfalls ein langjähriger Kunde und obwohl Familie Tanzer an diesem Tag leider nicht vor Ort war, erlaubten sie uns einen Blick in ihren Milchviehstall. Bergab über Wiesen und quer durch die Waldwege führte uns unser Verkaufsberater Christian Reitbauer.

Nach einer Pause wanderten wir zum Gasthaus Grabenbauer, wo wir nicht nur köstlich zu Mittag aßen, sondern auch deren Ochsen auf der Weide beobachten konnten. Gut gestärkt ging unsere Reise weiter. Die nächste Erfrischung ließ allerdings nicht lange auf sich warten, denn Familie Kohlhofer hatte einiges für uns vorbereitet. Nachdem der fleißige Landwirt gerade die Wiesen mähte, durften wir selbstständig seinen Stall besichtigen.

Wieder gestärkt, wanderten wir weiter hinab in das Tal zu einem Fischteich, der Hubert Reitbauer gehört. Nachdem wir unseren Durst gelöscht hatten, ging es einen schmalen Waldweg steil bergab ins Tal. Im Anschluss wanderten wir eine wenig befahrene Straße entlang bis wir schließlich am Fuße des Hofes der Familie Reitbauer ankamen. Christian Reitbauer präsentierte uns stolz seinen erfolgreichen Jungviehstall. Nach einem weiteren kurzen Weg erreichten wir das Ziel unserer Hof-zu-Hof Wanderung. Familie Derler hatte bereits eine reichhaltige Jause für uns im Kuhcafé bereitgestellt. Nachdem wir den modernen Milchviehbetrieb besichtigt hatten, ließen wir uns die Jause schmecken. Erschöpft von der 6,4 km langen Wanderung brachte uns Franz Krenn wieder sicher mit dem Bus nach Feldbach.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen Landwirten recht herzlich bedanken, die uns voller Vertrauen Ihre Stalltüren geöffnet haben und uns mit Speis und Trank verwöhnt haben.

SPITZER SCHULUNG

Eine perfekte Hochdruckschulung der Firma Spitzer fand vor kurzem in der Futtermühle Gniebing statt. Das dreiköpfige Team des erfolgreichen Unternehmens Spitzer nahm sich ausreichend Zeit, alle offenen Fragen der teilnehmenden Lugitsch Mitarbeiter zu beantworten. Als Schwerpunkt der Schulung wurde das Abladen mit hohem Druck behandelt, denn die Praxis zeigte ganz klar, dass mit einem Abladedruck von 1,5 bar nicht mehr als 0,3 bis 0,4 bar im Silo des Endkunden ankommen. Ein besonderer Dank für die engagierte Teilnahme gilt unseren Chauffeuren und unserem Fuhrparkleiter.

Christian Zotter

NEUE MITARBEITER

BERNHARD HARDINGER

Seit 1. März 2016 bin ich im Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH als Qualitätsbeauftragter tätig. Zu meinen umfangreichen Aufgaben gehören die Erarbeitung und Festlegung der Qualitätsstandards aller drei Futtermühlen, die Dokumentation und Überwachung der Stichprobenergebnisse, die Einleitung von Gegenmaßnahmen bei Abweichungen, ständige Rohstoff-, Prozess- und Endproduktkontrollen, um eine kontinuierliche Verbesserung zu erzielen, die Prüfmittelüberwachung sowie die Vorbereitung und Begleitung aller QM-Audits in unserem Haus.

MARIA MEITZ

Mit März 2016 übernahm ich die Agenden von Bettina Voller (Karenz) im Bereich Einkauf von Rohstoffen. Trotz kurzer Einschulungszeit konnte ich mich sehr schnell in das Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne GesmbH einleben. Mit Zielstrebigkeit und Engagement versuche ich meine neuen Aufgaben bestmöglich zu absolvieren und kann zu jeder Zeit auf die Hilfsbereitschaft meiner Kollegen zählen. Meine Tätigkeiten umfassen die gesamte Verwaltung und Organisation des Einkaufes von Rohstoffen. Mit meiner Position in der Futtermühle Lugitsch kann ich meine Interessen und Eigenschaften perfekt umsetzen und freue mich, weiterhin viel Wissen zu erwerben und bereits Erlerntes zu perfektionieren. Ein großer Dank an meine Kollegen für die Hilfsbereitschaft und die herzliche Aufnahme im Team!

30 JAHRE GGÖ

Den Tag der Generalversammlung nutzte die GGÖ – Geflügelmastgenossenschaft eGen auch gleich dazu, mit einem Fest am Teich ihr 30-jähriges Jubiläum zu feiern. Ehrengäste aus Wirtschaft und Politik sowie Geschäftspartner und Mitglieder zählten zu den zahlreichen Gratulanten.

Mit Geschäftsführerin Andrea Fraungruber und Obamnn ÖR Robert Wieser (rechts) feierten auch Kammerdirektor Ing. Mag. Friedrich Pernkopf und LR Max Hiegelsberger.

ERFOLGREICHE ZUKUNFT

Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben ist die beste Basis für die Erzeugung hochwertigster Produkte. Wir expandieren und suchen innovative, engagierte Landwirte für eine langfristige Zusammenarbeit in traditionellen oder biologischen Betriebsformen für die

| Geflügelmast
| Putenmast
| Junghennenaufzucht
| Legehennenhaltung

Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt,
kontaktieren Sie uns!
Tel.: 03152/2222-0
office@lugitsch.at

LUGITSCH FARM FEED FOOD

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH
A 8330 Feldbach | Gniebing 52 | T. +43 3152 2222-0 | **www.h.lugitsch.at**

BESTMIX IN HAMBURG

FACHREISE IN DIE HANSESTADT

Die diesjährige Fachreise führte die BestmiX Gruppe Österreich nach Hamburg. Ein Höhepunkt des Ausflugs war die Besichtigung der HaBeMa Futtermittel GmbH & Co. KG, die sich seit der Gründung im Jahr 1994 in kürzester Zeit als eines der leistungsfähigsten Dienstleistungsunternehmen auf dem deutschen Futtermittelmarkt etablieren konnte.

Die exponierte Lage im Hamburger Hafen, einer der wichtigsten Dreh- und Angelpunkte für den weltweiten Im- und Export der Bundesrepublik Deutschland, macht die HaBeMa zu einem bedeutenden, überregionalen Handelspartner für Futtermittel, Mischfutter und Getreide. Am Standort werden ca. 500.000 Tonnen Futtermittel produziert und über 4 Millionen Tonnen Rohwaren umgeschlagen. Besonders interessant war der 350 m lange Kai mit einer Wassertiefe von 12 m, in welchem Hochseeschiffe gelöscht bzw. beladen werden können – und dies mit bis zu 40.000 Tonnen Getreide oder anderen Futtermitteln. Die Verladekapazität der Schiffkräne beträgt hier bis zu 750 Tonnen pro Stunde. Wir bedanken uns sehr herzlich bei GF Manfred Thering und Herrn Christian Schorling für den herzlichen Empfang und die sehr interessante Diskussion.

WORKSHOP KALB

WIE GELINGT PROFESSIONELLE KÄLBERAUFZUCHT?

Abermals absolvierten Mitarbeiter der Firma Lugitsch erfolgreich einen Workshop zum Thema Kälberaufzucht. Josera Großhändler aus ganz Deutschland reisten an, um sich über das zentrale Thema, die Kälberaufzucht, zu informieren und darüber zu diskutieren. Neben den neuesten Erkenntnissen wurden auch praktische Herangehensweisen direkt auf einem Milchviehbetrieb geübt. Dabei wurde die Lebenseffektivität, die Aufschluss über die Professionalität in der Kälberaufzucht gibt, bei einzelnen Kühen errechnet. Ihr Lugitsch Fütterungsberater zeigt Ihnen gerne wie Sie die Lebenseffektivität Ihrer Kühe berechnen können.

KÄLBERFÜTTERUNG

WAS IST ZU BEACHTEN?

In der letzten Ausgabe des Lugitsch Journals haben wir über die Tränkeperiode der Kälber berichtet. Nun gehen wir einen Lebensabschnitt weiter und möchten über die wichtigsten Punkte in der Kälberfütterung informieren. Ziel aller Tränke- und Fütterungskonzepte ist eine frühzeitige Entwicklung vom Saugkalb zum Wiederkäuer.

PANSENENTWICKLUNG OPTIMIEREN

Um eine optimale Pansenentwicklung bei den Kälbern gewährleisten zu können sind Strukturfutter, Wasser und Kraftfutter spätestens ab der zweiten Lebenswoche zur freien Aufnahme täglich frisch vorzulegen. Heu/Stroh sowie auch Kraftfutter fördern das Wachstum des Pansenvolumens und die Vergrößerung der Pansenzotten. Wie auch Dr. Kunz schon 2014 beschrieben hat, kann sich eine intensive Nährstoffzufuhr in den ersten 3 Lebenswochen positiv auf die Euterentwicklung und damit die spätere Milchleistung auswirken.

ACIDOSE BEI KÄLBERN

Wenn das Kalb rund 2 kg Kraftfutter frisst, kann es langsam von der Mich abgesetzt werden. Totalmischrationen, die hier eingesetzt werden können, müssen rund 30-40 % Strukturfutter enthalten, ansonsten steigt das Risiko der Pansenübersäuerung. In der Praxis wird neben Heu, auch Luzerneheu oder Stroh erfolgreich eingesetzt. Mit der Verfütterung von einwandfreien Silagen sollte frühestens ab der 5. Lebenswoche begonnen werden.

SCHMACKHAFTE KÄLBER-TMR

Neben ausreichend Struktur ist die Schmackhaftigkeit und Verträglichkeit der Totalmischration von entscheidender Bedeutung. Trockenschnitzel, Melasse, Sojaschrot sowie auch diverse Leinprodukte können hier Abhilfe schaffen. Der Rohproteingehalt der Ration liegt im Idealfall bei 18 % und der Energiegehalt bei 10,8 MJ/ME. Außerdem ist der Zusatz von hochwertigem Mineralfutter unerlässlich, da die Tiere gerade in der Wachstumsphase ausreichend Mineralien für den Knochen- und Muskelaufbau brauchen

In jedem Fall sind abrupte Futterumstellungen unbedingt zu vermeiden.

Ihr Lugitsch Fütterungsberater rechnet Ihnen gerne eine auf Ihren Betrieb abgestimmte Kälber TMR aus, um die Pansenentwicklung und die frühzeitige Festfutteraufnahme Ihrer Kälber zu verbessern.

DI Cornelia Sixt

TIERGESUNDHEIT IM FOKUS

LUGITSCH INFORMIERT ÜBER KÄLBERFÜTTERUNG

Zusammen mit dem Tierärzteteam Lanzenkirchen unter der Leitung von Dr. Bernhard Samm veranstaltete die Firma Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.m.b.H. einen Info-Abend für Rinderhalter in der Buckeligen Welt. Mehr als 130 interessierte Landwirte kamen in den Schlattentalhof bei Bromberg.

Robert Pesenhofer erklärte mit viel Fachwissen die Wichtigkeit der Klauenpflege. Anschließend referierte Lugitsch Produktionsberater Gregor Fröhlich über die Themen Kälberaufzucht, Kälberfütterung und die Kälber-Mischration. Den Abschluss machte DI Jakob Moser vom Maschinenring Steiermark mit einem Vortrag über Siloreinigung und Dünge-Managment.

Für diese gelungene Veranstaltung, die auch vom TGD anerkannt wurde, stellte Lugitsch Säcke des hochwertigen Corn-Vit Kälberstarters für eine Verlosung zur Verfügung. Ganz herzlich wollen wir uns bei Dr. Samm für die Einladung bedanken.

Gregor Fröhlich

KLAUENKURS

MIT ROBERT PESENHOFER

DI Cornelia Sixt besuchte einen zweitägigen Klauenpflegekurs bei Robert Pesenhofer. Seit über zwanzig Jahren führt er hauptberuflich Klauenpflege durch. Neben der richtigen Pflege war das Behandeln von Klauenerkrankungen Thema. Angefangen von Mortellaro, über Geschwüre bis hin zur Klauenrehe wurden sämtliche Erkrankungen auch aus Perspektive der Fütterung betrachtet. Jene Erkrankungen, die fütterungsbedingt sind, können durch die richtige Rationszusammensetzung vorgebeugt werden. Ihr Lugitsch Fütterungsberater berät Sie gerne.

Zur Person:

Hannes Royer (39) betreibt im Nebenerwerb eine Kalbinnenaufzucht in Rohrmoos. Im Zuge der Ski-WM 2013 versorgte er die Besucher über die Marke „Heimatgold" mit Lebensmitteln aus der Region. 2014 gründete er den Verein „Land schafft Leben", der inzwischen acht Mitarbeiter hat. Infos auf **www.landschafftleben.at**

LAND SCHAFFT LEBEN

Mit seinem Verein „Land schafft Leben" zeigt der Rohrmooser Hannes Royer (39) die Entstehung unserer Lebensmittel auf. Dahinter steht akribische Recherche. Es ist ein Zustand, an dem sich Hannes Royer schon seit Jahren stößt: „Die meisten Leute wissen zwar, wie das neueste Smartphone funktioniert, haben aber wenig Ahnung, woher das Essen auf ihren Tellern kommt." Doch der Nebenerwerbsbauer aus Rohrmoos ist nicht der Typ, der unerquickliche Situationen einfach so hinnimmt. Stattdessen legt er lieber selbst Hand an.

Gemacht hat er das mit der Gründung des Vereins „Land schafft Leben", den er nun in Wien gemeinsam mit seinem inzwischen achtköpfigen Team offiziell vorgestellt hat. Und Royer hat in eineinhalb Jahren Vorarbeitszeit Beachtliches auf die Beine gestellt. „Die Idee ist, dass wir Konsumenten unvoreingenommen und objektiv über alle Lebensmittel informieren, die in Österreich produziert werden", sagt der 39-Jährige. Ob Getreide, Rindfleisch oder Paprika – der Verein recherchiert akribisch alle Details zu den Produkten, von der Herstellung über die Verarbeitung bis zum Verkauf, und veröffentlicht die Ergebnisse.

AUCH KRITISCHES GEFRAGT

Auf www.landschafftleben.at sind die ersten drei Produktgruppen (Milch, Huhn, Apfel) bereits abrufbar. „Dabei sparen wir auch kritische Punkte wie die Kälber-Enthornung oder Anbindehaltung nicht aus", sagt Royer. „Wir wollen nicht werten, sondern einfach nur informieren, damit die Menschen wieder einen Bezug zum Wert der Lebensmittel bekommen. Wir zeigen keine geschönte Realität, sondern eben nur die Realität." Finanziert wird der enorme Aufwand über Bauern, Verarbeiter und den Handel. „Ich habe die Betriebe nach einander kontaktiert und Termine vereinbart, auch mit allen Vorstandsdirektoren der großen Lebensmittelketten." Ihnen machte Royer klar, dass sein Anliegen im Interesse aller Beteiligten sei, er sich aber inhaltlich nicht dreinreden würde lassen. Der Überzeugungskraft des dreifachen Familienvaters ist es zu danken, dass letztlich alle Beteiligten bereit waren, einen Beitrag zum Verein zu leisten. Seither recherchieren Royers Mitarbeiter eine Lebensmittelgruppe nach der anderen. Auf der Homepage werden die Ergebnisse mit Texten, Grafiken und Videos aufbereitet.

Pro Jahr sollen vier bis fünf neue Lebensmittelgruppen zur Sammlung dazukommen. In Arbeit sind momentan Paradeiser, Salat und Pute.

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Verkaufe eine **mobile LASCO Hackschnitzelheizung** 150 kW, wenig Betriebsstunden. Tel.Nr.: 0664 / 40 49 059

Verkaufe gebrauchte Salmet **Junghennenaufzuchtsvoliere** für ca 20.000 Stk. (auch Teilverkauf möglich) und gebrauchte Rohrfutterbahnen sowie Nippeltränken. Tel.Nr.: 0664 / 46 22 929

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

Steirerkücken Bio auf Bestellung für die biologische Mast zu verkaufen. Info: Walter Iber Tel.Nr.: 0676 / 889 22 230

Puten Tränken und Handfutterautomaten abzugeben. Tel.Nr.: 03473 / 7424

Stabband starr als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer. Tel.Nr.: 0676 / 889 22 230

Drehstapelbehälter, 4.000 Stück, Type: Bekuplast, Artikel 2580.010000 (600x400x250 mm), Farbe: gelb 104, Preis: € 1,50 / Stück. Tel.Nr.: 0676 / 889 22 270

Hühnerstall, Aufstallgröße: 50x14 m, 5.000 LH in Bodenhaltung mit erhöhter Fütterung, Janker Aufstallung, Roxell Fütterung, Kunststoffroste. Tel.Nr.: 03114 / 2151

Feine Maisspindel für Einstreu in Geflügelställen (verfeinerte Struktur). Tel.Nr.: 0664 / 23 45 256

Stabband mit zwei Richtungsgelenken als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer bzw. zum Farmpacker. Tel.Nr.: 0676 / 889 22 230

Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovo-Stempelanlage. Tel.Nr.: 0676 / 889 22 230

Zweireihige Moba-Sortiermaschine mit/ohne Dosierer bzw. mit/ohne Stempler. Tel.Nr.: 0676 / 889 22 230

2 Stk. Eierdosiergeräte, zwei- bzw. dreireihig. Tel.Nr.: 0676 / 889 22 230

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler. Tel.Nr.: 0676 / 889 22 230

Neueröffnung in Fehring!

Taborstraße 2, 8350 Fehring

Tel.: 03155/2632
fehring@lugitsch.at

RED ZAC
Eröffnungs-Aktionen im Shop
Top-Marken
Fachberatung
Liefer-Service
Montage-Service

e-Installationen
Ihr Profi in Fehring:
Entstörung
Neuinstallationen und Sanierungen
Smart home
Sicherheitstechnik und Alarmanlagen

Stromanlaufstelle
Wechselbonus für alle FehringerInnen
Stromberatung
Rechnungsanalyse
Vulkanlandstrom
Fairsorgerstrom

PV und Speicher
Mit e-Lugitsch zum Sonnen-Heimkraftwerk:
Bedarfsanalyse
Optimale Dimensionierung
Förderabwicklung
Rentable Speicherlösungen (auch Nachrüstung)

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

www.e-lugitsch.at

Tierisch gute Futtermittel.

"CornVit macht Willie und seine Hennen vital! Eine leistungsstarke Hühnerschar."

CornVit. Tierisch gute Futtermittel.
Bestellung & Information T: +43 3152 2222-995 E: bestellung@h.lugitsch.at **www.cornvit.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