LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 1/2015 • laufende Nummer 88

DAS STEIRERHUHN IM **CAFÉ SACHER** GRAZ

DIE SCHÖNSTEN STÜCKE
Steirerhuhn sorgsam von Hand zerlegt

CHANCE FÜR LANDWIRTE
Erfolgreiche Zukunft

FAMILIE DÖLLER
Betrieb mit Tradition

www.h.lugitsch.at

EDITORIAL

Auch für das Jahr 2015 gehen wir einen konsequenten Weg, um die Rückverfolgbarkeit und Transparenz unserer Produkte und Erzeugnisse zu steigern.

Voller Vorfreude starten wir in ein spannendes, neues Jahr mit vielen tollen Projekten und Herausforderungen für unser Unternehmen. Besonders stolz sind wir auf die Umstellung der Geflügelproduktion auf die händische Zerlegung. Seit geraumer Zeit wird das Steirerhuhn in der Produktion in Gniebing von unseren Mitarbeitern wieder von Hand zerlegt. Durch den exakten Schnitt erhalten unsere Kunden eine ausgezeichnete Fleischqualität mit einem deutlich höheren Brustanteil. Im Zuge der Umstellung konnten zahlreiche Arbeitsplätze in der Region geschaffen werden.

In den Futtermühlen wurde auch im abgelaufenen Jahr wieder in neue Technologien investiert. Eine neue Produktionslinie in Gniebing stellt sicher, dass nach Top Standard produziert wird, und vor allem Hygiene u. Leistung von CornVit Futter den Erfolg am landwirtschaftlichen Betrieb nachhaltig sicherstellen!

Wir glauben an die Kraft unserer Region und möchten mit unserem Handeln Arbeitsplätze schaffen und vor allem erhalten. Die Nähe zu unseren Lieferanten und Kunden sowie ein hervorragendes Service sind auch in diesem Jahr unser Hauptaugenmerk.

Wir hoffen, Sie haben viel Spaß beim Lesen und wünschen Ihnen allen frohe Ostern im Kreis Ihrer Lieben.

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

INHALT

Zu Gast 4
Das Steirerhuhn zu Gast im Café Sacher Graz

Händische Zerlegung 8
zurück zu den Wurzeln

Markenlizenz 10
Lugitsch offizieller Partner des steirischen Vulkanlandes

Erfolgreiche BIO Zukunft 13
Wir suchen BIO Bauern

Betriebsreportage 16
zu Besuch am Milchviehbetrieb der Familie Döller in Niederösterreich

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

CAFÉ SACHER GRAZ

GANZ NAHE AM GENUSS

Mehr als nur ein Kaffeehaus ist das Café Sacher in der Grazer Herrengasse – eine exklusive Weinbar und ein Gault Millau prämiertes Haubenrestaurant verstecken sich hinter dem bekannten Traditionshaus. Die kulinarische Palette des Hauses in Graz reicht von spannenden Frühstücksvariationen über typisch österreichische Mehlspeisen bis hin zu einer bunten Vielfalt aus traditionellen, urigen Gerichten.

Geprägt ist das Café Sacher Graz vom typischen Stil des Wiener Kaffeehauses und wird nicht nur von Grazerinnen und Grazern geschätzt, sondern von allen, die in der Innenstadt nach ausgezeichneter, österreichischer Küche mit moderner Note – der typischen Sacher-Küche – sowie internationaler Atmosphäre und steirischer Gastlichkeit suchen. Bereits seit mehr als 10 Jahren ist das Café-Restaurant Sacher in der Grazer Innenstadt ein Fixpunkt der heimischen Gastronomie.

Im Restaurant, welches rund 40 Sitzplätze umfasst, bietet Haubenkoch und Küchenchef Mario Ebster seit 2014 vorwiegend klassische Wirtshausküche mit regionalen Schmankerln an. Sein individuelles Motto für die Sacher-Küche lautet: „Klassisch Regionales trifft Internationales mit dem gewissen Pepp!“ Der Spitzenkoch Mario Ebster hat sich der modernen, österreichischen Küche verschrieben und legt besonders viel Wert auf die Regionalität seiner Produkte. Deshalb ist er auch überzeugt vom Steirerhuhn – denn auf seine Teller kommt nur das Beste aus der Region.

Das Produktsortiment umfasst Spezialitäten der Region, wie beispielsweise Vulcanoschinken, Alpenlachs, Käse von der Kasalm, Almo, Styria Beef und natürlich das Original Steirerhuhn von Lugitsch, das Mario Ebster mehrmals die Woche frisch geliefert bekommt. Alles aus der Heimat, das merkt und vor allem schmeckt man im Café Sacher Graz sowie auch in Wien, Salzburg und Innsbruck. Mario Ebster setzt auf 100%ige Qualität und auf die Stärke der Region.

Wir sind stolz, dass unser Steirerhuhn mit seiner herausragenden Qualität überzeugen kann und zum perfekten und schmackhaften steirischen Backhendel im Café Sacher verarbeitet wird.

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

Herrengasse 6, 8010 Graz
Tel.: +43 (0)316 - 8005 0
E-Mail: graz@sacher.com
www.sacher.com

Öffnungszeiten
Café Sacher & Restaurant Sacher
Montag bis Samstag von 8:30 bis 21:30 Uhr
An Sonn- und Feiertagen geschlossen

Sacher Eck - Weinbar / Sacher Shop
Montag bis Samstag von 8:30 bis 21:30 Uhr
An Sonn- und Feiertagen von 11:00 bis 18:00 Uhr

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Mit welchem Huhn schmeckt das Sacher Backhendl 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.

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im
Restaurant Café Sacher Graz

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 30.4.2015

BACKHENDL
2 Stk. Steirerhuhn, bratfertig je ca. 1 kg
4 Stk. Hühnerleber
1 Bund Petersilie
1 Zitrone in Spalten geschnitten
4 verschlagene Eier
Semmelbrösel zum Panieren
Mehl zum Panieren
Öl oder Schmalz zum Ausbacken
Salz

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT
für 4-6 Portionen

1 kg speckige Erdäpfel
20 dag Vogerlsalat
450 ml heiße Rindssuppe
1 rote Zwiebel
1 EL Estragonsenf
50 ml Apfelessig
60 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 Prise Kümmel ganz
Petersilie
Kernöl

REZEPT
BACKHENDL
NACH ANNA SACHER

Jedes Huhn in sechs Teile zerlegen. Mit einem scharfen Messer die Flügerl abtrennen. Dann die Oberkeulen jeweils nach außen biegen, bis sie aus den Gelenkpfannen springen; jeweils einen Schenkel nach außen ziehen und am Rückenknochen entlangschneiden. Das Huhn drehen, bis eine Keule vom Rumpf gelöst ist. Anschließend halten Sie das Huhn mit dem Hals nach oben und trennen mit einem großen Messer den Brustkorb vom Rücken.

Um die Brust in zwei Hälften zu trennen, legen Sie sie mit der Hautseite nach unten auf den Tisch und zerteilen Sie sie am Brustbein. Ein klassisches Backhendl behält seine Knochen in Keulen wie Brusthälften.

Nun die Haut von allen Hendlstücken restlos abziehen. Danach jedes Stück rundum gut salzen und erst in Mehl, dann in den verschlagenen Eiern wenden und zuletzt in Semmelbröseln panieren. In einer tiefen Pfanne die Hühnerstücke in reichlich Öl oder Schmalz goldgelb herausbacken; möglichst nur einmal wenden. Nach etwa 15-18 Minuten (nicht zu heiß) müssen die Backhendl gar sein.

Nach ca. 12-15 Minuten die panierten Leberstücke zum Backhendl geben und mit herausbacken. Die knusprigen, panierten Hendlstücke aus dem Öl heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Währenddessen die Petersilie in die Pfanne geben und im heißen Öl ausbacken. Danach auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Backhendlstücke auf Tellern anrichten, ein Stück panierte Leber dazulegen, mit Zitronenspalten und gebackener Petersilie garnieren. Besonders beliebt als Beilage ist ein mit steirischem Kernöl abgemachter Erdäpfel-Vogerlsalat.

Tipp: Die nicht verwendbaren Hühnerteile wie Rücken und Hals kann man für einen Geflügelfond oder eine Hendlsuppe verwenden.

ERDÄPFEL - VOGERLSALAT

Gewaschene, ungeschälte Erdäpfel im gesalzenen Wasser mit einer Prise Kümmel für rund 25 Minuten leicht köcheln lassen. Abseihen, ausdampfen lassen und so lange sie noch warm sind, in feine Scheiben schneiden. Erdäpfelscheiben in der Schüssel mit heißer Rindsuppe übergießen und mit den restlichen Zutaten außer der Petersilie kräftig vermischen. 25-30 Minuten ziehen lassen.

Anschließend den sämigen Salat nochmals vermischen und eventuell noch einmal abschmecken. Mit Petersilie garnieren und den mit Kernöl und Essig abgemachten Vogerlsalat beimischen.

Tipp: Käferbohnensalat und frischer Knoblauch passen perfekt zum Erdäpfel-Vogerlsalat.

Wir wünschen Guten Appetit!

AUS LIEBE ZUM LEBENSMITTEL

FRISCH & VON HAND ZERLEGT

Wir legten schon immer sehr viel Wert auf die hochwertige Verarbeitung unserer Qualitätsprodukte – seit geraumer Zeit wird das Fleisch vom Steirerhuhn wieder von Hand zerlegt.

DIE SCHÖNSTEN STÜCKE VOM STEIRERHUHN

Durch die händische Zerlegung werden die Schnitte exakter geführt als bei der maschinellen Verarbeitung. Steirerhuhn-Kunden erhalten ausgezeichnete Fleischqualität mit einem merklich höheren Brustanteil und optisch ansprechende Fleischstücke.

„Im Zuge der Umstellung der bereits automatisierten Produktion auf unsere traditionelle, händische Zerlegung entstanden weitere Arbeitsplätze in der Region – darauf bin ich sehr stolz. Wir gehen zurück zu unseren Wurzeln und setzen auf die handwerkliche Geschicklichkeit unserer Mitarbeiter, denn wir fühlen uns verpflichtet, mit unseren Lebensmitteln sorgsam umzugehen. Wir sind davon überzeugt, dass wir dem Kunden durch den sauberen Schnitt ein besseres Produkt liefern können“, so Dieter Lugitsch.

Gerade die Lebensmittelsicherheit steht in unserem Unternehmen an oberster Stelle. Internationale Zertifizierungen wie der International Featured Food Standard (IFS) und das AMA Gütesiegel bestätigen europäische Spitzenklasse in den Bereichen des Qualitätsmanagements, der Produktsicherheit, den Hygienestandards und der Rückverfolgbarkeit der Produkte.

BAUERNSTADL

STEIRERHUHN FRISCH IM REGAL

Der Regionalmarkt in Feldbach ist ab sofort neuer Vertriebspartner von Lugitsch – frische Produkte vom Steirerhuhn werden jetzt im Bauernstadl angeboten. In der exklusiven Steirerhuhn-Kühlvitrine findet der qualitätsbewusste Konsument eine abwechslungsreiche Auswahl an Spezialitäten von Steirerhuhn Gourmet und Steirerhuhn Bio.

Das Steirerhuhn schmeckt Hans Trummer und Dieter Lugitsch beim Verkosten

Durch die Partnerschaft mit regionalen Vertrags-Landwirten ist das Familienunternehmen Lugitsch eng mit der bäuerlichen Produktion verbunden. Ebenso können durch die Zusammenarbeit mit Hans Trummer vom Bauernstadl werden Kräfte gebündelt und Synergien genutzt.

„Aufgrund unserer Neuausrichtung vom klassischen Bauernladen hin zum Regionalmarkt, ist es uns möglich mit gewerblichen Anbietern zu kooperieren. Da war es für mich klar starke, regionale Marken zu listen. Steirerhuhn von Lugitsch ist eine der bekanntesten davon. Ich freue mich, mit Steirerhuhn ein hochwertiges Lebensmittel im Laden zu haben – beim Biohendl ist Steirerhuhn Bio für mich ohnehin die Nr. 1!“ so Hans Trummer vom Regionalmarkt Feldbach.

STEIRERHUHN IN DER TS BAD GLEICHENBERG

STEIRERHUHN PRÄSENTIERTE SICH AM TAG DER OFFENEN TÜR

Schulleiter Dipl.-Päd. Wolfgang Haas und Küchenleiterin Petra Knittelfelder sind von der Steirerhuhn-Qualität überzeugt.

Bei geführten Touren konnten Besucher beim Tag der offenen Tür hinter die Kulissen der Schule blicken. Bereits mehr als 6.300 Absolventen der Schule sind in über 150 Ländern der Welt, aber auch in der Heimat, erfolgreich in den verschiedensten Branchen tätig. Denn nicht nur für den Tourismus, auch für viele andere Berufe, schafft die Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Gleichenberg eine hervorragende Basis.

Wer den Tag der offenen Tür versäumt hat, hat an den Info-Nachmittagen (15.4., 18.5., 22.6., jeweils ab 14:00 Uhr) die Möglichkeit, die Tourismusschulen Bad Gleichenberg näher kennenzulernen. Weitere Infos und Anmeldung: www.info.tourismusschule.com

MARKENLIZENZ

„STEIRISCHES VULKANLAND“

Der ehemalige Bürgermeister von Gniebing-Weißenbach Manfred Promitzer überreichte Dieter Lugitsch und Herbert Lugitsch jun. die Urkunde zur Führung der Markenlizenz „Steirisches Vulkanland“. Mit der Markenlizenz „Steirisches Vulkanland“ stärken heimische Betriebe ihr Bekenntnis zur Region. Die Entwicklung innovativer Produkte und Angebote, sowie die Bereitschaft zur branchenübergreifenden Kooperation zeichnen diese Betriebe aus.

TEAM LUGITSCH ERFOLGREICH

Gemeinsam mit einem Teil ihres Produktionsteams startete Elfi Rubak bei herrlichem Wetter beim Vulkanland Frühlingslauf in Leitersdorf.
Als erfolgreichste Lugitsch-Läufer gingen Stefania Neubauer, Andrea Hödl, Elfriede Rubak sowie Alojz Cener, Florian Ionescu und Andrej Kalamar durchs Ziel.
Über die gleiche Distanz gingen auch Dieter Lugitsch und Lebensgefährtin Anna Trummer beim Nordic Walking an den Start.

Team Lugitsch

DAS WAR 2014

JAHRESABSCHLUSSFEIER

Wie schon in den letzten Jahren, trafen sich die Familien Lugitsch mit ihren Mitarbeitern im Zentrum Feldbach zur Jahresabschlussfeier. Die gesamte Belegschaft hat im vergangenen Geschäftsjahr sehr engagiert und erfolgreich gearbeitet, was sich auch in den gestiegenen Umsätzen des Unternehmens widerspiegelt.

In der Futtermühle Gniebing wurde in eine neue, dritte Produktionslinie investiert, die wiederum die modernsten Ansprüche erfüllt. Im Geflügelhof entstanden durch die erfolgreiche Umstellung auf die händische Zerlegung wertvolle, langfristige Arbeitsplätze in der Region.

Herbert Lugitsch jun. und Dieter Lugitsch gratulieren Karl Fink (Mitte) zu seinem 25-jährigen Firmenjubiläum als Produktionsberater.

GESUNDER GENUSS

DAS LEBENSMITTEL EI

Immer wieder konfrontieren uns Medien mit den Auswirkungen des Eierkonsums auf unseren Cholesterinspiegel. Das Ei ist ein natürlicher „Energiecocktail“, denn es weist ein ganzes Spektrum an gesunden Inhaltsstoffen wie beispielsweise Lecithin, Protein, Folate, Mineralstoffe und die Vitamine A, E, B6 und B12 auf.

In Langzeitstudien wurde nachgewiesen, dass es keinen nennenswerten Zusammenhang zwischen dem Cholesterin in Lebensmitteln und dem Cholesterinspiegel im Blut gibt. Der erhöhte Cholesterinwert im Blut ist höchstens zu einem Drittel ernährungsabhängig und hauptsächlich genetisch bedingt.

CHOLESTERIN IST NICHT GLEICH CHOLESTERIN

HDL-Cholesterin dient als Schutz vor Gefäßerkrankungen, LDL-Cholesterin hingegen kann sich an den Innenwänden unserer Blutgefäße ablagern und zu Verengungen führen. Wichtig ist für uns, dass das Verhältnis von HDL und LDL im Einklang ist, wir uns bewusst und ausgewogen ernähren und somit unsere Lebensqualität steigern.

IM PORTRAIT

LISA-MARIA FESSL, BSc

Seit Dezember 2014 bin ich im Geflügelhof als Assistentin des Produktionsleiters und im Qualitätsmanagement tätig. Im Zuge meines Studiums der Molekularbiologie erhielt ich einen Einblick in die Bereiche der Lebensmittelbiotechnologie und der Qualitätssicherung. Dieses Wissen kann ich nun aktiv einbringen.

Ich freue mich in diesem Unternehmen Fuß fassen zu können und gemeinsam neue, spannende Projekte umzusetzen. Ein großes Danke möchte ich auch an meine Kolleginnen und Kollegen aussprechen, die mich sehr herzlich aufgenommen haben.

DI CORNELIA SIXT

Im Herbst 2014 bin ich zum Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH gestoßen. Ich bin im Vertrieb wie auch als Assistentin der Geschäftsführung tätig. Derzeit wohne ich in Riegersburg bei meinem Freund, welcher gemeinsam mit seinen Eltern einen Milchkuhbetrieb führt. Fast täglich helfe ich dort am Hof mit. Nach dem Abschluss der landwirtschaftlichen Fachschule in Stadl Paura (OÖ) habe ich meinen Bachelor, wie auch meinen Master an der Universität für Bodenkultur in Wien abgeschlossen.

Besonders freue ich mich, dass ich mein gesammeltes Wissen nun endlich in die Praxis umsetzen und von den wirklichen Profis im Außendienst lernen kann.

ÖKOBILANZEN ERSTELLEN

MITTEN IN DER ZUKUNFT DER LANDWIRTSCHAFT

In Zeiten zunehmender Knappheit von Rohstoffen, von steigenden Kosten und fallenden Erzeugerpreisen auf den internationalen Märkten wird das Thema der Effizienz immer wichtiger (RESSOURCENFORUM AUSTRIA 2013). Weiter angeheizt durch den Klimawandel und die Erosion übersteigen heute die nachteiligen Gesamteffekte den erzielbaren Mehrwert eines zu wenig angepassten Einsatzes von mengen-bestimmenden landwirtschaftlichen Grundelementen, allen voran von mineralischem und organischem Stickstoff (ENA 2011).

WIE KANN MAN IN DER TIERHALTUNG EINE BESTMÖGLICHE AUSNUTZUNG DER NÄHRSTOFFE ERREICHEN?

Grundsätzlich gilt, dass gutes Grundfutter und hochwertiges Ergänzungsfutter eingesetzt und aufeinander abgestimmt werden müssen. Dieses Ziel erfordert je nach Tierart umfassende Kenntnisse in der Gestaltung der Rationen und gute analytische Daten zu den verfügbaren Rohstoffqualitäten. Objektivierbare, klare Indikatoren zur Selbstkontrolle, der ökologische Fußabdruck des gesamten Betriebes, sorgfältige Dokumentation und Einbettung aller Maßnahmen in den Standort mit Hilfe von Geoinformationen schließen den Kreis zum nachhaltigen Wirtschaften.

Auszug aus dem Gastkommentar von Dr. Wilfried Wenzl

Den Kommentar in Gesamtlänge finden Sie auf www.h.lugitsch.at zum Download.

DIE CHANCE FÜR LANDWIRTE

Das Familienunternehmen Lugitsch ist seit nunmehr über 100 Jahren eng mit der Landwirtschaft verbunden. Die Zusammenarbeit mit Bauern aus der Region steht bei Lugitsch im Vordergrund. Seit den 1950er Jahren widmet sich das Familienunternehmen seiner Passion – der Geflügel- und Futtermittelproduktion.

Im nächsten Jahr rechnet Lugitsch mit einem weiteren Anstieg von 10 Prozent im Segment Frischgeflügel. Um diese steigende Nachfrage decken zu können, werden laufend neue Landwirte gesucht. Hier bieten sich Chancen für Landwirte, da macht auch eine Umstellung des Hofes durchaus Sinn.

WIR SEHEN DEN MARKT STARK WACHSEN

Wir sehen die Geflügelhaltung als Chance für Landwirtschaften in unserer Region. Oft ist der Hof seit Generationen in Familienbesitz. Jungbauern überlegen, in eine Umstellung zu investieren. Die Haltung von Mastgeflügel oder Legehennen zahlt sich aus. Als weiteres, solides Standbein hat sich die Junghennen-Aufzucht heraus kristallisiert. Mit der EU-Forderung nach Bio-Eintagskücken wird auch die Haltung von Bio-Legeelterntieren interessant, diese wird ab 2015 in Österreich umgesetzt.

JUNG-LANDWIRTE STELLEN UM

Überlegungen, in die Mastgeflügelhaltung oder Legehennenhaltung nach traditionellen oder biologischen Haltungsrichtlinien einzusteigen, haben viele Jung-Landwirte. Meist liegt in der Umstellung die Chance zum Erhalt der elterlichen Landwirtschaft im Vollerwerb. Im Vollbetrieb ist die Landwirtschaft Lebensgrundlage der Familie.

Gerne informieren wir Sie über Möglichkeiten einer gewinnbringenden, langfristigen Partnerschaft.

FACHVERANSTALTUNGEN

VON HATZENDORF BIS NÜRNBERG

Besonders wichtig ist uns, dass unsere Mitarbeiter immer am aktuellen Stand der Forschungen sind. Deshalb besuchen wir immer wieder gemeinsam Vorträge und Tagungen, wie beispielsweise den Rinderfachtag in Hatzendorf (Foto links), die Tagung der Tierärztepraxis Dr. VET oder die Wintertagung in Aigen im Ennstal. In der Geflügelwirtschaft begann die Vortragsreihe mit dem Fachtag Geflügelproduktion in Hatzendorf, aber auch der Vortrag im Schloss Seggau „Für heimische Lebensmittel braucht man heimische Bauern“ wurde von uns besucht.

GEFLÜGELMEISTER ZU BESUCH IN GNIEBING

Die angehenden Geflügelmeister besuchten im Zuge einer Exkursion die Futtermühle Lugitsch. Herbert Lugitsch jun. und seine Mitarbeiter stellten einen abwechslungsreichen Programmablauf für die Gruppe zusammen. Nach einer spannenden Firmen- und Futtermühlenpräsentation von Herbert Lugitsch jun. erläuterte Ing. Franz Knittelfelder die besonderen Hygienevorschriften im Betrieb. Nach den informativen Vorträgen besichtigte die Gruppe die Futtermühle und den Elitestall Geflügelzucht Raabtal, welcher von DI Bostjan Novak präsentiert wurde. Bei einem gemeinsamen Mittagessen kam es zu interessanten Fachdiskussionen und erfreulichem Feedback.

BIOFACH NÜRNBERG

WELTLEITMESSE FÜR BIO LEBENSMITTEL

Ein wahrer Pflichttermin für Bioexperten ist die Biofachmesse in Nürnberg. Die bayrische Messe ist der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Bio-Lebensmittel teilen, sich kennenlernen, sich untereinander austauschen und voneinander lernen.

Schon seit 25 Jahren präsentieren sich rund 2.000 Bio-Produzenten aus aller Welt mit neuen Produkten und internationalen Branchentrends – auch schmackhafte Kostproben kommen nicht zu kurz. Peter Binggl und Josef Schöll aus der Firma Vitakorn waren für 2 Tage vor Ort und nutzten die Gelegenheit mit verschiedenen Lieferanten und Geschäftspartnern Gespräche zu führen. Auch DI Cornelia Sixt aus der Futtermühle Lugitsch war von dem multikulturellen Ambiente der Messe begeistert.

Ausstellende Kunden wurden von Fachberater Walter Iber besucht. Er resümierte, dass der Biomarkt auch in Deutschland boomt, was auch an den steigenden Besucherzahlen der BIOFACH zu erkennen ist.

Josef Schöll, Bio Austria Bundesobmann Rudi Vierbrauch, Peter Binggl und DI Cornelia Sixt

2015: DAS JAHR DES BODENS

Die Vereinten Nationen (UNO) haben 2015 zum internationalen Jahr des Bodens ausgerufen.

Unser Boden lebt! Das Bodenleben findet in den oberen 30 Zentimetern der fruchtbaren Erde statt. In und von dieser Bodenschicht leben Milliarden von Pflanzen und Tieren. Nur ein gesunder Boden kann seine Aufgaben erfüllen – eine gute Bodenqualität ist somit mehr als nur das Vorhandensein ausreichender Nährstoffe. Durch den Einfluss des Menschen ist unser Boden oftmals großen Belastungen ausgesetzt, dauerhafte Schäden sind meist die Folge.

Ein vorhandender Schadstoffeintrag kann auch vom Muttergestein stammen. Der Zustand unseres steirischen Bodens ist jedoch bemerkenswert gut. Bereits seit 30 Jahren wird der Belastungsgrad anhand der Bodeninventur festgestellt, um anschließend Maßnahmen zu setzen, welche eine optimale Bewirtschaftung und einen nachhaltigen Bodenschutz gewährleisten.

Grafik und Text: Landwirtschaftskammer Steiermark

FAM. DÖLLER

FAMILIE MIT TRADITION

Der Betrieb von Friedrich und Elisabeth Döller liegt in der Gemeinde Reichenau an der Rax im südlichen Niederösterreich. Direkt am Fuße der Rax, am schönsten Platz der Region erkennt man schon beim ersten Anblick des Betriebes, dass hier mit Hingabe und viel Liebe gearbeitet wird.

EINE FAMILIE MIT TRADITION

Schon 1976 wurde teilweise von Braunvieh auf Holstein Rinder umgestellt. Ab dem Bau des Laufstalls im Jahr 1986 wurden ausschließlich Holstein Kühe geführt. 2003 wurde der Betrieb durch einen Milchviehstall, welcher Platz für 50 Kühe bietet, erweitert und zukunftsfit gemacht. Friedrich Döller jun. übernahm bereits 2010 den Betrieb, welchen er erfolgreich mit seiner Frau Elisabeth und der Hilfe seiner drei Kinder Marcus, David und Viktoria führt.

MILCHVIEH UND NACHZUCHT

Der 2003 errichtete Milchviehstall ist ein Tiefstreu-Liegeboxen-Stall. Beim Bau des für 50 Kühe konzipierten Stalles wurde in erster Linie auf den Tierkomfort geachtet, um die besten Rahmenbedingungen für eine Hochleistungsherde zu schaffen. Gemolken wird in einem 2x5er Fischgrätenmelkstand, welcher ein unkompliziertes Arbeiten ermöglicht. Mit 11.021 kg Milchleistung und 805 FEQ konnte im Jahr 2014 erneut ein Spitzenwert erzielt werden.

LANDWIRTSCHAFTLICHE NUTZFLÄCHE UND FÜTTERUNG

Die Döller's bewirtschaften 74 ha Nutzfläche und 31 ha Wald. Es werden jedes Jahr in etwa 6 ha Getreide und 9 ha Silomais angebaut und fast zur Gänze über das Milchvieh veredelt.

Die Fütterung der Tiere erfolgt über TMR, welche neben der hofeigenen Sandwichsilage (60% Grassilage, 40% Maissilage) und dem eigenen Getreide auch einen hochwertigen Eiweißergänzer von Lugitsch beinhaltet. Um die Energiedichte zu optimieren, wird zusätzlich ein Milchleistungsfutter für Hochleistungsherden (CornVit entwickelt von Lugitsch) eingemischt. Damit auch frisch laktierende Tiere am Laktationshöhepunkt optimal versorgt werden, erfolgt 2 mal täglich eine händische Gabe von CornVit Milchleistungsfutter.

GEMEINSAM FÜR DIE ZUKUNFT ARBEITEN

Seit mehr als einem Jahr arbeitet die Familie Döller eng mit Lugitsch in der Milchviehfütterung zusammen. Durch optimal abgestimmtes Futter konnte die Versorgung der hochlaktierenden Tiere deutlich verbessert werden. Dank intensiver Beratung konnte die Trockensteherfütterung optimiert werden, welche den Grundstein für eine erfolgreiche Laktation legt.

Der Schwerpunkt von Familie Döller wird auch in Zukunft auf der Gesundheit der Herde liegen. Um die Lebensleistung sowie die Milchinhaltsstoffe zu erhöhen, wird weiterhin viel Wert auf eine erfolgreiche Zucht und Fütterung gelegt.

Wir möchten uns herzlich bei Familie Döller für den Einblick in ihren Vorzeigebetrieb bedanken.

DER KOT

DAS SPIEGELBILD DER FÜTTERUNG

Wenn der Pansen richtig läuft, können die gefressenen Futtermittel gut verdaut und verwertet werden. Ausschlaggebend dafür ist eine optimale Rationszusammenstellung. Ob der Pansen nun richtig läuft, verrät uns der Kot der Kuh.

Der Kot unserer Kühe reagiert, wie wir wissen, schnell auf Futter- und Rationsumstellungen. Daher ist eine richtige Interpretation für den Tierhalter wichtig.

WORAUF IST ZU ACHTEN

Bei der Kontrolle des Kots wird auf die Farbe, die Beschaffenheit und die Konsistenz geachtet. Wichtig bei der Beurteilung des Kots ist, dass die gewonnenen Informationen immer in Verbindung mit anderen Fütterungskontrollen, wie zum Beispiel der Zählung der Wiederkauschläge, gemacht wird. Um den Kot besser interpretieren zu können, wird eine Kotauswaschung mit zum Beispiel einem einfachen Nudelsieb durchgeführt. Wichtig hierbei ist, dass nur ungefähr eine Handvoll Kot, die direkt beim Abkoten der Kuh mit dem Sieb aufgefangen wird, zur Beurteilung ausreicht. Natürlich gibt es auch spezielle Kotsiebe im Handel zu erwerben.

DIE FARBE

Die normale Farbe des Kots bei stark grashaltigen Rationen ist braun-olivgrün. Je dunkler der Kot ist, desto stärker weist dies auf Eiweißüberschuss oder hohen Verschmutzungsgrad der Ration hin. Bei maisbetonten Rationen ist die Farbe hellbraun bis gelblich. Schwarzer, teerartiger Kot ist ein Zeichen für blutende Magen- Darm- Geschwüre. Tiere, die einen schwarzen Kot haben, zeigen ein gestörtes Allgemeinbefinden.

DIE FUTTERRESTE

Um zu beurteilen, wie gut die Ration tatsächlich verdaut wurde, wird der aufgefangene Kothaufen solange mit Wasser durchspült, bis nur mehr klares Wasser durch das Sieb rinnt. Sind ausschließlich kurze (7-10 mm), fein verfilzte Halme in dem Sieb, haben wir eine ausgewogene Ration und einen funktionierenden Pansen. Finden sich viele längere Faserstücke (>1,5 cm) und viele ganze Körner im Kot, stimmt die Umsetzung im Pansen nicht.

Mehr dazu erfahren Sie auf www.h.lugitsch.at.
Sie können auch gerne Ihren Lugitsch Fachberater kontaktieren.

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

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

3 gebrauchte Futtersilo á je ca 4 to, Tel. 0664 1100775

Agria TH-30.21 Geländestapler, techn. und opt. guter Zustand, neu bereift, sofort einsatzbereit. Allrad, 2,1 t Hubkraft, Bj. 2004, ca. 4.300 Bstd., Perkins Diesel 45 PS, Triplex-Freisicht-Hubmast 4 m, Seitenverschub, elektr. Motorvorwärmung, ca. 3.400 kg Eigengewicht. VB: € 15.000,- Tel. 0664/8470300

Abrollnest, 1 Stück für ca. 500 Legehennen, neu und original verpackt. Tel. 0664 / 8174141

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

Lohmann Fütterung Ersatzteile (Ketten, Becher,...); Tel. 03116/8886

Sitzstangen neuwertig zu verkaufen. Tel. 0676/88922230

Abrollnester; Tel. 0664/4846691 oder 03152/2984

Kunststofflattenroste, ca. 500 Stk., inkl. Untergestell; Tel. 0664 1031650

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

Traktor AGRO Plus 77; Tel. 0664 1607372

Gebrauchte Stalleinrichtung für ca 2.000 Legehennen Tel. 0664 1646675

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

Moba-Tischsortiermaschine ohne Stempler; 0676 88922230

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

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

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

Moba-Tischsortiermaschine inkl. Nuovo-Stempelanlage. Tel. 0676 88922230

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

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

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

Zweireihige Staalkat Sortiermaschine inkl. Dossierer, Tel. 0676 88922230

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

Holzlattenroste, Tel. 0664 7892859

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

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

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

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