LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 1/2018 • laufende Nummer 99

DAS STEIRERHUHN IM **WIRTSHAUS STEIRERSTÖCKL** IN WIEN

NEUES TEAM AN DER SPITZE DER FUTTERMÜHLE

Weil uns Leistung Freude macht

STEIRERHAHN HENRY

Ausgezeichnet mit dem Tierwohlpreis 2018

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

UNSERE PRODUKTE SIND CHAMPION!

Ständige Innovationen und moderne Produktinterpretationen haben unseren Steirerhuhn Produktspezialitäten schon zu 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**

PRODUKT CHAMPION 2016
1. PLATZ

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

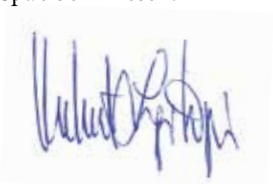
Liebe Leserinnen und Leser!

kaum zu glauben, aber schon wieder ist ein Viertel des Jahres vergangen und Ostern steht vor der Tür.
Zwar ist das Jahr noch jung, aber es hat sich schon wieder einiges getan. Vor allem in den Lugitsch Futtermühlen. Nach Umstrukturierungen teilen sich ab sofort Ing. Daniel Lafer und Eduard Reicht die Bereichsleitung der Futtermühlen. Ein starkes, junges Duo, das mit guten Ideen an den Start geht und dem wir viel Erfolg wünschen.

Im Februar durften wir uns über eine Auszeichnung der besonderen Art freuen - dem Tierwohlpreis 2018, der anlässlich der Vulkanland Innovationspreise verliehen wurde. Diese Auszeichnung ehrt uns besonders, zeigt sie doch, dass unser achtsamer Umgang mit Tier und Natur Früchte trägt.

Waren Sie schon mal im Wirtshaus Steirerstöckl in Wien? Wenn nicht, dann sollten Sie die kommenden Feiertage nutzen und einen kleinen Abstecher zur Familie Goach machen. Es lohnt sich!
Und wie „Stiermast“ in der Steiermark praktiziert wird, erzählen Ihnen die Allmers aus Stubenberg, die ganz bewußt auf Regionalität und Qualität setzen.

Eine alte Bauernregel lautet „Ostern im März verspricht ein gutes Brotjahr“. Freuen wir uns also auf die ertragsreichen Monate, die vor uns liegen. In diesem Sinne Frohe Ostern und viel Spaß beim Lesen!



Herbert Lugitsch jun. & Dieter Lugitsch

INHALT

| EIN STÜCK ECHTE STEIERMARK IN WIEN 4
Steirerhuhn zu Gast im Wirtshaus Steirerstöckl

| TIERWOHLPREIS 2018 8
Steirerhahn Henry ausgezeichnet

| WEIL UNS LEISTUNG FREUDE MACHT 16
Lugitsch Futtermühlen ab sofort unter neuer Leitung

| STIERMAST AUF STEIRISCH 20
Stallbesuch am Hof von Fam. Allmer

| TROCKENSTEHER 22
Die Kühe von morgen

| FLOHMARKT 23
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: WAS Werbeagentur Schlögl, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Biofach, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

STEIRERHUHN ZU GAST IM

WIRTSHAUS STEIRERSTÖCKL

EIN STÜCK ECHTE STEIERMARK IN WIEN

Kaum zu glauben, aber nur 10 Minuten Autofahrt vom Zentrum der Großstadt Wien entfernt, erlebt und genießt man im Wirtshaus Steirerstöckl steirische Gastlichkeit und Hausmannskost in einem malerischen Häuschen am Waldesrand und findet sich wieder an einem Platz, der zum Verweilen einlädt.

Das idyllisch-ländliche Gebäude liegt auf einem wirklich schönen Fleckerl von Wien, eingebettet zwischen den Ausläufern des Wienerwaldes, am Ende des wunderschönen Pötzleinsdorfer Schlossparks und ist trotzdem einfach und schnell zu erreichen.

Das Wirtshaus stammt aus dem Jahr 1917 und war ursprünglich ein Schutzhaus für Wanderer. Im Jahr 1996 wurde es von der Familie Goach übernommen und außen wie innen sanft und mit viel Liebe zum Detail renoviert. Die Familie stammt aus der Weststeiermark, wo sie auch noch ein Gasthaus samt Bauernhof betreibt. Bei der Innengestaltung sieht man eindeutig die Handschrift von Mama Maria Goach, die für die liebevolle, aufwändige Dekoration, abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit, verantwortlich ist.

ALLES FRISCH VOM JAGAWIRT

Genau das wird dem Gast hier geboten! Die Produkte, die auf den Küchentisch kommen, wie z. B. feinstes Fleisch aus

eigener Waldschweinzucht, herrliches Gemüse, frisches Obst und selbstgebrannte Schnäpse, beziehen die Wirtsleute zum Großteil aus der eigenen Landwirtschaft, dem „Jagawirt“ in der schönen Weststeiermark. Und dort gibt‘s den Werner Goach, und der war immer schon seiner Zeit voraus. Seit jeher legt er besonderen Wert darauf, dass sämtliche Tiere artgerecht gehalten werden. Die Verarbeitung des Fleisches erfolgt direkt vor Ort in der eigenen Fleischerei.

„Was wir nicht selbst liefern können, beziehen wir von Erzeugern aus der Umgebung“, so Goach. Beim Geflügelfleisch hat man sich ganz bewusst für das original „Steirerhuhn“ entschieden - laut Köchin Nina das beste Henderlfleisch weit und breit.

Übrigens, dass sich die Tiere auf dem Jagahof“ sauwohl fühlen und dass auf den Hügelbeeten Gemüse und Kräuter üppig gedeihen, davon können Sie sich selbst überzeugen. Machen Sie doch auch einmal einen Ausflug in die Weststeiermark und genießen Sie diesen schönen Flecken Erde am Reinischkogel.

Die Gerichte werden zum Teil nach alten Rezepten zubereitet, mit sorgfältig ausgewählten regionalen und saisonalen Grundprodukten – aber vor allem auch mit viel Herz und Tradition! „Und wir verneigen uns vor unseren Großeltern und Urgroßeltern, indem wir ihre fast schon vergessenen Rezepte nachkochen“, so die Gastgeber stolz über ihren gut gehüteten Schatz aus alten Tagen.

Auf der Karte stehen so auch Köstlichkeiten wie „Die steirische Klachlsuppe mit Kren“, „Waldschweinschnitzerl mit Kürbiskernpanier“ oder den „Waldschweinbraten im Kümmelsaftl“ Dazu gibt´s saisonal den „Grazer Häuptelsalat“, wie auch die „Gefüllten Paprika“. Zum Thema Trinken wird den Gästen reiner Wein eingeschenkt. Es ist den Goachs ein großes Anliegen, neben bekannten Namen auch junge steirische Winzer vorzustellen, die sich mehr und mehr mit dem Thema „biologischer Wein“ beschäftigen. Und nicht nur die Weine, sondern auch die Säfte von steirischen Obstbauern und die Schnäpse aus der eigenen Brennerei Reinischkogel kommen aus der grünen Mark.

ES G´HEART JO VÜLL MEHR G´FEIERT!

Die Stuben bieten den idealen Rahmen für Festlichkeiten für bis zu 140 Personen. Sei es die Taufe im Wintergarten oder die Geburtstagsfeier in der Erzherzog Johann Stube, durch die Anordnung der Räume sind Sie mittendrin und doch ungestört.

Immer fesch und immer fröhlich, auch wenn es manchmal ganz schön hoch hergeht. Das ist dann meistens der Fall, wenn der Wirt persönlich einschenkt. Der Wirt, das ist der Peter Goach, immer irgendwo zu sehen mit seiner Lederhose. Und für ihn ist es das schönste Kompliment, wenn Sie wiederkommen, ins Steirerstöckl – Ein Stück echte Steiermark in Wien!

Wirtshaus Steirerstöckl

Wirtshaus Steirerstöckl
Pötzleinsdorferstr. 127
1180 WIEN
Tel.: +43 1 440 49 43
steirerstoeckl@jagawirt.at
www.steirerstoeckl.at

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag und
an Feiertagen von 11.30 bis 24 Uhr.
Durchgehend warme Küche bis 22 Uhr.

GEBRATENE HÜHNERBRUST VOM STEIRERHUHN

MIT BÄRLAUCH-SPINAT-SEMMELFÜLLE UND WILDREIS

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN:

2 Stk frische Hühnerbrust vom Steirerhuhn
100 g Bärlauch
100 g Blattspinat
100 g Semmelwürfel für die Fülle
200 g Wildreis
100 ml Milch
2 Zehen Knoblauch
50 g Butter
Salz, Muskatnuss gerieben, Pfeffer,
Paprikapulver und Kurkuma,
Öl zum Marinieren und Braten

Steirerhuhn®
Das Original

Bärlauch und Spinat im Salzwasser kurz überkochen, abseihen, mit etwas kaltem Wasser abfrischen und gut ausdrücken. Danach das Ganze fein hacken. Semmelwürfel mit der Milch zu einer Masse vermengen. Die Bärlauch-Spinat-Masse mit warmer Butter, Salz, Pfeffer, etwas fein gehacktem Knoblauch, Muskat und der Semmelknödelfülle gut verrühren. Im Anschluss die fertige Füllmasse eine halbe Stunde kühl rasten lassen.

Den Wildreis kurz aufkochen und dann bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 – 20 min dünsten. Hühnerbrust mit Pfalzschnitt versehen, aufklappen, zart plattieren und beidseitig salzen. Anschließend die Fülle aus Bärlauch-Spinat und Semmelknödel auf den Hühnerbrust-Innenseiten verteilen und zusammenklappen.

Nun die gefüllten Brustteile mit einer Mischung aus Paprikapulver, Salz, Öl, fein zerkleinertem Knoblauch und Kurkuma auf beide Seiten gut einreiben.
Das Ganze in einer Auflauf- oder Bratform bei 160° Umluft im vorgeheizten Backrohr 35 Minuten braten. Zum Schluss die Hitze auf 180° erhöhen und für ca. 5 Minuten bräunend weiterbraten.

Danach die gefüllten Bruststücke aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten warm rasten lassen. Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen, Bratensatz mit etwas Wasser aufgießen und fein reduzieren, abziehen, nach belieben fein nachwürzen und dann mit kalter Butter binden. Hühnerbrust halbieren und schön mit Wildreis und Natursaft garniert anrichten.

Guten Appetit!

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Wirtshaus Steirerstöckl

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.4.2018

Was darf in keiner steirischen 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.

Preisverleihung vl. Ing. A. Krems, GF Dieter Lugitsch

TIERWOHLPREIS 2018 FÜR „STEIRERHAHN HENRY“

Anfang Februar fand in der südoststeirischen Gemeinde St. Anna a. A. die Innovationspreisverleihung des Steirischen Vulkanlandes 2018 statt. In der Kategorie „Kulinarik“ ging dieses Jahr der „Tierwohlpreis 2018“ an die Herbert Lugitsch und Söhne Ges.mbH für das Gesamtprojekt „Steirerhahn Henry“, eine Initiative zur lebenswerten Aufzucht von Junghähnen.

„Die Aufzucht von geschlüpftem Leben ist sowohl dem Konsumenten als auch uns als Verantwortlichen ein großes Anliegen. Deshalb beschäftigen wir uns bei Lugitsch schon seit Jahren mit der Geschlechterfrüherkennung beim Ei und der Aufzucht von Junghähnen aus dem Schlupf der Bio-Legehennen. Aus diesem „Junghahn-Leitprojekt“ heraus entstand die Marke „Steirerhahn Henry“. Die Produktpalette reicht von klassischen, braunen Bio-Freilandeiern über feinste Frischfleischangebote bis hin zu Halbfertigprodukten, wie den Steirerhahn Henry Bio-Wurstkreationen. Viel Erfahrung und Engagement haben dazu beigetragen, dass die Marke „Steirerhahn Henry“ über die steirischen Grenzen hinaus für artgerechte, verantwortungsvolle Tierhaltung und Aufzucht sowie Erhalt und Stärkung der regionalen Landwirtschaft steht. „So handeln wir wirtschaftlich nachhaltig im Sinne eines lebenswerten Morgen“, so Geschäftsführer Dieter Lugitsch, der an diesem Abend mit Projektleiter Ing. Alexander Krems stolz die Auszeichnung entgegennahm.

GEFLÜGEL-FRISCH-MARKT FEIERT 1 JAHR BIO-SACKERL!

Vor genau einem Jahr verabschiedete sich unser Geflügel-Frisch-Markt vom Plastiksackerl und ersetzte dieses durch Einwegsackerl aus Kartoffelstärke, zu 100% recyclebar. Damit setzten wir einen weiteren Schritt zu mehr Nachhaltigkeit und bitten unsere Kunden auch weiterhin, Ihre eigenen Tragtaschen mitzunehmen oder durch die Nutzung von recyclebaren Tragtaschen unseren Weg zur Schonung von Ressourcen, Abfallreduktion und Umweltschutz mitzutragen.

Besonders freut es uns, dass die wiederverwendbaren Mehrwegtragtaschen, hergestellt aus Zuckerrohr und zu 100% kompostierbar, so positiven Anklang bei unseren Kunden finden. Machen wir also aktiv weiter und gemeinsam die Region noch ein Stück lebenswerter! Wir wünschen allen unseren Kunden ein frohes Osterfest.

IMMER MOBIL DANK E**AUTO**TEILEN

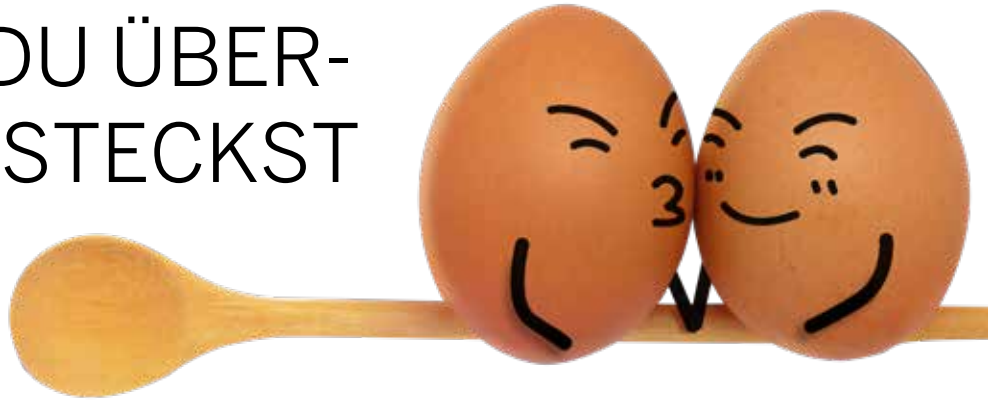
Kennen Sie schon „eautoteilen im Steirischen Vulkanland“ – ein Verleihsystem, um Elektroautos quasi zu teilen. 17 Elektro-Autos bei neun Partner-Betrieben, Gemeinden und öffentlichen Einrichtungen gibt es bereits. Auf 19 Partner und insgesamt 40 E-Autos unterschiedlicher Typen soll das Verleihnetz anwachsen. Das Netz an E-Tankstellen in der Region soll auf 70 Stationen ausgebaut werden. Unsere „Steirerhuhn“ eFlitzer können ab sofort gebucht werden zum Tarif von nur € 5,- pro Stunde unter www.eautoteilen.at.

Und so einfach funktioniert´s: Einmalige Registrierung auf www.eautoteilen.at → online reservieren → Auf der Plattform kann man dann das gewünschte E-Auto mit Ort und Zeitraum buchen. Schlüssel braucht man keinen. Die Mobilitätskarte entsperrt das Auto. → eauto abholen und fahren → Bezahlung erfolgt automatisiert über Bankeinzug.

eautoteilen.at
IM STEIRISCHEN VULKANLAND

EI EI, WO DU ÜBER-ALL DRIN STECKST

Quelle: www.landschafftleben.at



Ein banaler Einfall, die Silbe „ei“ im Text gleichsam einzufärben, aber passend, wo doch jetzt bald Ostern ist. So ein Ei ist schon etwas Wunderbares. Nicht zuletzt unsere christlich-jüdisch Kultur schreibt dem Ei hohe Symbolkraft zu. Kein anderes Lebensmittel steht derart für Fruchtbarkeit, für Erneuerung. Rund ums Ei haben sich zahlreiche Bräuche und religiöse Riten gebildet. Das Ei des Kolumbus haben wir manchmal schnell zur Hand, während die Menschheit wohl noch eine schöne Zeit lang über das Henne-Ei-Problem brüten wird.

Hatten Sie heute zum Frühstück schon ein perfektes weiches Ei? Im Schnitt verdrückt jeder Österreicher beachtliche 235 Eier pro Jahr. Meistens weiß er das gar nicht…

Wir essen unheimlich viele Eier und haben dabei oft gar keine Ahnung, dass wir es tun. Das berühmte Frühstücksei, Ham and Eggs, vielleicht noch der selbstgemachte Marmorkuchen am Sonntag: All das verbinden wir klarerweise mit Ei. Aber dass in praktisch jedem zweiten Lebensmittel im Supermarkt irgendwas vom Ei drin steckt – wer hätte das gedacht? Oder wussten Sie, dass Germknödel ebensowenig ohne Ei auskommen wie ein großer Teil aller anderen Convenienceprodukte? Ähnlich wie Milch werden auch Eier in großen Mengen pulverisiert, indem man alles (freie) Wasser entzieht. Und genauso wie Milchpulver – ja noch bei weitem öfter – findet sich Volleipulver dann häufig unerkannt als Zutat im Lebensmittelregal. In Nudeln, Eis, den allermeisten Backwaren und Keksen etc. Und hier stößt die hervorragende österreichische Eikennzeichnungsverordnung an ihre Grenzen. Vor allem bei Produkten aus den EU Nachbarländern kann es beispielsweise sehr wohl sein, dass Eier aus Käfighaltung verarbeitet wurden. Deshalb ist es besonders wichtig, auf die Herkunft der Produkte zu achten und wenn möglich zu regionalen Angeboten zu greifen.

BEI NESTEI KOMMEN DIE EIER VOM BAUERN UM'S ECK

Als Partner mit Handschlagqualität ist es für die NestEi selbstverständlich, bei der Qualität keine Kompromisse einzugehen. Mit einem Vollsortiment von Eiern aus Boden-, Freiland und Bio-Freilandhaltung hat sich NestEi als verlässlicher Partner etabliert.

Bei der Erzeugung der Eier wird eine geschlossene Wertschöpfungskette sichergestellt. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit auf allen Produktions-, Verpackungs- und Logistikstufen ist bei allen Sortimenten gewährleistet. Das AMA–Gütesiegel ist die Qualitätsbasis für alle Vertragslandwirte, welche allesamt mit weiteren Gütesiegeln wie Gentechnikfreiheit, Herkunftssicherung und Qualitätsprüfungen ausgezeichnet sind.

UND WO GEHT'S HIN?

Das europaweit Schule machende Erfolgsbeispiel Österreichs bei der Eierproduktion (Verbot der Käfighaltung seit 2009 – die EU hat dann nachgezogen) verbunden mit entsprechender, direkt an den Konsumenten gerichteter „Aufklärungsarbeit“ trägt Früchte. Ein klares Bekenntnis zu Qualität und Transparenz wird vom Konsumenten honoriert. Selbstverständlich ist hier noch kein Idealzustand erreicht. Wer also Eier aus heimischer Produktion kauft, unterstützt nicht nur die heimische Landwirtschaft sondern trägt auch noch einen großen Teil zu mehr Tierwohl bei.
Wir von NestEi wünschen Ihnen viel Spaß beim Eier verstecken, pecken und genießen und ein frohes Osterfest.

www.nestei.at

NestEi®
Das Glück der Henne - das Beste fürs Ei!

JAHRESABSCHLUSSFEIER 2017

GANZ IM ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG

Gemeinsam mit allen Mitarbeitern der Unternehmensgruppe feierten die Familien Lugitsch den Abschluss eines erfolgreichen Wirtschaftsjahres 2017. Nicht der wirtschaftliche Erfolg und die erreichten Ziele, sondern die Wertschätzung für die Region, für die Arbeit jedes Einzelnen und kollegiales, erfolgreiches Miteinander standen diesmal im Fokus der Veranstaltung.

Und wer hätte das den zahlreich erschienenen Gästen besser näher bringen können als Werbe- und Marketingprofi Roman Schmidt, kreativer Kopf der Agentur Conterfei und regionaler Botschafter des steirischen Vulkanlandes. Mit seinem Vortrag zum Thema „Wertschätzung, Bewusstsein für Regionalität und gutes Miteinander“ schaffte er eine tolle Atmosphäre für einen unterhaltsamen Abend zur Freude aller Gäste.

KEINE FEIER OHNE JUBILARE

Auch in diesem Jahr gab es wieder Auszeichnungen für Mitarbeiter, die seit nunmehr 10, 20 oder 30 Jahren im Unternehmen tätig sind. Danke an alle, die unsere Firmenphilosophie „olle mitanaund“ so aktiv mitgestalten.

Mit Juliana Stadlmann, seit 40 Jahren Herz der Lohnverrechnung, ging eine „Institution der Firma Lugitsch“ in Pension. Durch ihr Engagement und ihren Fleiß trug sie über all die Jahre wesentlich zum Erfolg des Unternehmens bei. Ihre Verlässlichkeit wurde von allen Kollegen und der Geschäftsführung sehr geschätzt. An dieser Stelle von uns allen ein herzliches Dankeschön. Wir wünschen ihr einen „aktiven (Un)ruhestand“, Gesundheit und viel Spaß beim Ausüben ihrer Hobbies, wie dem Radln.

Ebenfalls seit 40 Jahren mit von der Partie und noch immer voll im Einsatz ist Walter Iber. Als Verkaufsberater hat er sich über viele Jahre verdient gemacht. Er ist beliebt bei Kunden und Kollegen und als Charmeur der alten Schule, darf man sich immer auf eine Einladung von ihm zum Büro-Kaffee freuen. Auch ihm gilt unser Dank für sein reges Mitwirken zum Erfolg des Unternehmens!

Was wären die besten Produkte ohne die, die dafür sorgen, dass sie auch pünktlich am Ziel ankommen. Zwei, die Tag für Tag für unsere Kunden auf der Straße unterwegs sind und auch bei schwierigsten Witterungsverhältnissen nie den Humor verlieren, feierten ihr 25-jähriges Firmenjubiläum und wurden unter anderem auch mit einer Ehrenurkunde von der WKO ausgezeichnet. Gabriel Bobocel und Franz Krenn, schön dass Ihr ein Teil der Lugitsch-Familie und immer mit vollem Einsatz dabei seid. Wir wünschen Euch weiterhin unfallfreie, gute Fahrt und hoffen auf noch viele weitere Jahre mit Euch im Team.

LUGITSCH BESTELL APP

BESTELLEN SIE - SO EINFACH WIE NOCH NIE!

Haben Sie schon die neue Lugitsch Bestell-APP ausprobiert? Laden Sie einfach die kostenlose Lugitsch Bestell-APP im APP-Store/Play Store herunter.
Fordern Sie anschließend Ihre Zugangsdaten in der Bestellannahme unter 03152/2222-995 oder unter bestellung@h.lugitsch.at an. Wenn Sie Unterstützung bei der Installation oder Anwendung brauchen, fragen Sie Ihren Außendienstmitarbeiter, der hilft Ihnen gerne dabei.

Für jene, die sich selbstständig mit der APP auseinandersetzen wollen, haben wir hier einen kurzen Leitfaden für die Bedienung erstellt:

SO EINFACH GEHTS:

1.) Lugitsch Bestell-APP im APP-Store/Play Store herunterladen
2.) Zugangsdaten in der Bestellannahme anfordern
3.) Anmelden
4.) Daten ausfüllen
   a. Unbedingt E-Mail Adresse eintragen, damit die Bestellbestätigung versendet werden kann
5.) Lieferadresse mit Produktionsstätte und Futterlager auswählen (mind. eine Angabe pro Feld)
   a. TIPP: Button Lieferadresse = Rechnungsadresse auswählen, erspart die Eingabe der Lieferadresse, wenn diese gleich ist wie die Rechnungsadresse
6.) AGBs bestätigen und speichern
7.) Durch das Sortiment klicken und die gewünschten Futtersorten auswählen
   a. Automatisch werden die ausgewählten Produkte in den Favoriten gespeichert
8.) Aus den Favoriten kann dann die Bestellung durchgeführt werden
   a. Beim gewünschten Produkt auf den LKW klicken
   b. Menge, Lieferadresse (wenn mehrere vorhanden), Produktionsstätte und Futterlager auswählen
   c. Bei Bedarf eine Anmerkung zum Produkt hinzufügen
   d. Auf den Button „Bestellung“ hinzufügen klicken
   e. Bei Bedarf weitere Produkte zur Bestellung hinzufügen
   f. Liefertermin und Ersatzliefertermin wählen
   g. Mit dem Button „Kostenpflichtig bestellen“ die Bestellung abschließen
9.) Im Reiter „Bestellungen“ sehen Sie die letzten 8 Bestellungen
10.) Wenn Sie das gleiche Produkt wiederbestellen wollen, dann einfach bei der Bestellung auf den LKW klicken
11.) In der Sidemap können Sie Ihre Daten und Einstellungen verändern und die aktuelle Preisstaffel einsehen
12.) Wenn Sie mehrere Profile angelegt haben, können Sie über die Sidemap auf alle Ihre Profile zugreifen
13.) Bei Fragen kontaktieren Sie einfach Ihren Außendienstmitarbeiter oder die Bestellannahme

FEHLERBEHEBUNG LEICHT GEMACHT

APP´S zu programmieren ist keine einmalige Angelegenheit. Bei jedem Softwareupdate muss die APP auf das neue Betriebssystem angepasst werden. Dafür sind unsere APP Entwickler zuständig, die sich laufend darum bemühen, dass die APP reibungslos funktioniert. Bei einer Summe von Fehlercodes, die dabei entstehen können, muss sich der Entwickler erst orientieren und es kann einige Zeit in Anspruch nehmen, alle Fehler auszumerzen. Es kommt auch vor, dass ein Fehler vom Entwickler unbemerkt bleibt. Deshalb ist uns das Feedback unserer APP Anwender wichtig. Wenn Sie also Probleme bei der Anwendung haben oder etwas nicht funktioniert, teilen Sie uns das so rasch als möglich mit. Im Falle eines Anwenderfehlers können wir so schnell Abhilfe schaffen und Ihnen auch weiter eine reibungslose und einfache Bestellung ermöglichen. Wenn jedoch die APP einen Fehler aufweist, wäre Ihr Hinweis eine große Unterstützung für uns. Desto schneller wir den Fehler kennen, desto schneller können wir ihn beheben.

SOFTWAREUPDATE INSTALLIEREN

Sie laden sich das neue Softwareupdate herunter und die APP funktioniert nicht mehr wie gewohnt? Das hängt nur marginal mit dem neuen Update zusammen. Würden Sie das Softwareupdate nicht herunterladen, würde nach einiger Zeit die APP ebenfalls Fehlercodes aufweisen, welche allerdings vom Entwickler nicht korrigierbar sind. Das hängt mit der Digitalisierung zusammen, die uns auffordert, uns ständig weiter zu entwickeln. Sollte die APP in der Anwendung nicht reibungslos funktionieren, überprüfen Sie zuerst, ob Sie eine aktuelle Software haben. Wenn die Software aktuell ist und die APP noch immer nicht klappt, kontaktieren Sie die Bestellannahme.
Mittlerweile haben wir bereits über 80 zufriedene APP Besteller. Werden Sie Teil davon und „Bestellen Sie – so einfach wie noch nie“.

LUGITSCH MITARBEITER SIND OMNIPRÄSENT

Die sehr erfolg- und ereignisreichen Fachtage der heurigen Wintersaison neigen sich langsam dem Ende zu. Lugitsch Mitarbeiter aus verschiedenen Produktionssparten waren bei sämtlichen Veranstaltungen präsent. Das Kernthema der Vorträge stand diesmal ganz im Zeichen der Digitalisierung der Landwirtschaft. Hier ging es nicht um die Vergrößerung der Stallungen, sondern vielmehr um die Technisierung einzelner Arbeitsschritte und darum, das Arbeiten in einem Familienbetrieb auch weiterhin wirtschaftlich zu sichern. Vor allem körperlich schwere Arbeiten sollen so erleichtert werden. Ein großes Thema war auch der Antibiotikaeinsatz in der Landwirtschaft. Dieser hat sich in der Geflügelbranche überaus positiv nach unten entwickelt. Auch in der Schweine- und Rinderbranche arbeitet man an einer Reduktion. Teilweise wird noch vorbeugend Antibiotika eingesetzt (z.B.: antibiotische Trockensteller).

Vergleicht man den Antibiotikaeinsatz weltweit, gehört Österreich zu einem der Länder mit geringstem Einsatz, was die Vertreter der österreichischen Landwirtschaft sehr freut. Ein weiteres brisantes Thema waren die Emissionen und Immissionen der Landwirtschaft und deren Umweltwirkung. Darauf wird auch die kommenden Jahre ein Hauptaugenmerkt gelegt werden. Ein erster Schritt dazu ist die neue Richtlinie für sachgerechte Düngung, die in Raumberg-Gumpenstein vorgestellt wurde. In Zuge dessen wurde auch auf die Nährstoffkreisläufe und die Trinkwasserqualität näher eingegangen. Gerade Deutschland hat hier im Moment vieles aufzuholen und sorgt mit der neuen Düngevorordnung für Schlagzeilen.

Bei der Wintertagung Geflügelhaltung wurde die erfolgreiche AMA-Kampagne „Federführend“ vorgestellt und ein kritischer Blick auf die Lebensmittelkennzeichnung, vor allem bei verarbeiteten Produkten, geworfen. Die Geflügelwirtschaft fordert „Kennzeichnung und Transparenz für alle“ und sieht das als große Chance für die heimische Landwirtschaft. Näher eingegangen wurde auch auf neue Haltungsmodelle, die klima-, tier- und anrainergerecht sein sollen. Gerade im Hinblick auf die Tiergesundheit, spielen die unterschiedlichen Haltungsmodelle eine entscheidende Rolle, da in Zukunft beim Stallbau viel Wert auf die Auslebung des natürlichen Verhaltens gelegt werden soll.

Bei den Rindervorträgen standen die Kosten und das Management im Fokus. Umso besser das Management und die vorbeugende Investition in die Gesundheit, umso geringer auch die Kosten, wurde veranschaulicht präsentiert. Das Projekt „Farmlife“, das den Landwirten als Instrument für die Kreislaufwirtschaft und die Futterqualität dient, wurde sehr praxisorientiert vorgestellt. Im Zuge dessen wurde genauer auf die Produktion und Ernte der Maissilage eingegangen. Hierbei wurde veranschaulicht, dass Maissilage nicht gleich Maissilage ist. Der Fachtag in Kirchberg, welcher mittlerweile der größte Rinderfachtag in der Steiermark ist, widmete sich ausschließlich der Fruchtbarkeit. Nicht nur das Fruchtbarkeitsmanagement stand im Fokus, sondern auch die neuen Techniken, die das Management vereinfachen sollen, wurden genauer erläutert.

Gelungene Veranstaltungen für Landwirte, aber auch für Berater und Interessensvertreter waren spannende und lehrreiche Vorträge dabei. Dies zeigt auch die Besucheranzahl, die sich jährlich an einem Zuwachs erfreut. In diesem Sinne bedanken wir uns bei den Organisatoren und freuen uns bereits auf die Fachveranstaltungen in der kommenden Wintersaison.

CORNVIT RIND SCHULUNG

BERATER SIND PERFEKT AUSGERÜSTET

Alle CornVit Rinderberater nahmen bei einer internen Praxisschulung zum Thema Kälbergesundheit teil. DI Cornelia Sixt erläuterte die Verwendung der Kottests beim Kalb und leitete die praktische Übung dazu. Um die korrekte Anwendung der Kotteststreifen zu garantieren, hatten die Lugitsch Außendienstmitarbeiter die Möglichkeit, bei einem Kunden in Riegersburg, selbst Hand an die Kälber zu legen. Mit großem Tatendrang führte jeder von ihnen erfolgreich den Test durch. Danach wurden gemeinsam die Ergebnisse besprochen.
Wenn Ihre Jungtiere an hartnäckigem Kälberdurchfall leiden, fragen Sie Ihren Lugitsch Fütterungsberater, dieser unterstützt Sie gerne, gemeinsam mit Ihrem Tierarzt, bei der Diagnose und Prophylaxe.

KARTZFEHNER PUTENSEMINAR

WISSENSTRANSFER VON DEN BESTEN

v.l.n.r.: DI Johannes Bünger, DI Cornelia Sixt, Gregor Fröhlich, Dipl.-Kfm. (FH) Thorsten Mahlstedt, DI agr. (FH) Heinz Bosse

Lugitsch Mitarbeiter nutzten die Möglichkeit, bei einem Seminar der Spitzenklasse teil zu nehmen. Experten der Putenhaltung referierten drei Tage über Themen wie die Brut des Puteneis, Anatomie der Pute, die Aufzucht bis hin zur Schlachtung der Pute und gaben dabei viel Know How an die Teilnehmer weiter. Die Teilnehmer kamen aus ganz Deutschland und Österreich, um sich von den Spezialisten wertvolle Tipps zu holen. Am ersten Seminartag besuchten wir unter strengen Hygienevorschriften die Kartzfehner Brüterei und beschäftigten uns mit den unterschiedlichen Putenkrankheiten und deren Ursachen. Am zweiten Tag drehte sich alles um die erfolgreiche Einstallung, welche in Theorie und in Praxis veranschaulicht wurde. In Anschluss fuhren wir zu einem Kartzfehner Putenmäster und unterstützten diesen bei der Einstallung. Um die Verladung und den Transport von Schlachtputen ging es am letzten Seminartag. Nach der Unterweisung zur tierschutzkonformen Nottötung wurden wir mit einem Zertifikat ausgezeichnet, welches uns zur Nottötung befähigt. Abschluss des Seminars bildete der Geschäftsführer von Kartzfehn, Heinz Bosse, mit einem Ausblick auf den Putenmarkt. Dieser wird sich ab April, zumindest für Deutschland, deutlich verbessern. Das kulinarische Highlight der Veranstaltung bildete das traditionelle Aalessen, welches alljährlich in Kartzfehn stattfindet. Besonders spektakulär ist hierbei die „Zeremonie“, die sich dabei rund ums Aalessen erstreckt. Wir bedanken uns bei Kira Thoben für die hervorragende Organisation und bei den Rednern für das geballte Wissen, welches an uns weitergegeben wurde. Weiters blicken wir sehnsüchtig in die Zukunft, in der Hoffnung dass es bald eine Fortführung dieses Seminars geben wird.

WEIL UNS LEISTUNG FREUDE MACHT

LUGITSCH FUTTERMÜHLEN AB SOFORT UNTER NEUER LEITUNG

Wandlung ist notwendig wie die Erneuerung der Blätter im Frühling (chin. Weisheit) *Und so stand auch die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH nach einem gelungenen Start ins neue Jahr vor der Herausforderung, in nur kurzer Zeit eine zukunftsweisende Neuausrichtung innerhalb des Führungsteams in der Futtermühle zu vollziehen! Wir freuen uns, ab sofort ein junges, kompetentes und dynamisches Duo an der Spitze der Futtermühlen begrüßen zu dürfen!*

Ing. Daniel Lafer, unser Profi für Rohstoffeinkauf und Futterrezepturen wird zukünftig die Bereichsleitung für Einkauf, Produktmanagement und Vertrieb übernehmen. Eduard Reicht, unser Spezialist für Futtermitteltechnik, lenkt fortan die Geschicke als Bereichsleiter für Produktion, Technik und Logistik. Beide verbindet neben der großen Freude an der Arbeit auch eine langjährige Freundschaft. Ihre Motivation und die gemeinsamen Ziele haben sie mir in einem persönlichen Gespräch dargelegt.

Daniel und Eduard, ihr seid nicht nur von Kindheit an befreundet, sondern auch seit einigen Jahren Kollegen. Wie hat sich das alles ergeben?

Daniel Lafer: Wir kennen uns schon seit der Volksschule und waren, bzw. sind es immer noch, in der Freiwilligen Feuerwehr aktiv. Hier haben wir auch beide schon sehr früh gelernt, wie wichtig Teamarbeit ist und was man mit Zielstrebigkeit, Einsatz, Ausdauer und Willen alles erreichen kann.

Eduard Reicht: Ja, das stimmt. Auch ich blicke gerne auf diese Zeit zurück, die erlernten Tugenden und die Erfolge, die wir gemeinsam feiern konnten. Sie haben unsere Freundschaft gefestigt und das ist auch die Basis für unsere positive Zusammenarbeit innerhalb des Teams und als Verantwortliche miteinander.

Wie und wann wurdet ihr beide Teil des Lugitsch-Teams?

Daniel Lafer: Ich habe im April 2009 als Assistent der Bereichsleitung Futtermühlen begonnen. 2012 übernahm ich die Spartenleitung für Rind und Schwein und war fortan für den Rohstoffeinkauf zur Futtermittelherstellung zuständig. Mein Anspruch, mich ständig weiter

zu entwickeln, ist sehr groß und so war Weiterbildung in den letzten Jahren für mich ein wichtiges Thema. Neben fachspezifischen Schulungen und Seminaren habe ich 2016 mein Diplom für den Bereich Einkaufsmanagement absolviert, worauf ich selbst sehr stolz bin. Am Puls der Zeit zu bleiben und mit einem innovativen und zukunftsorientierten Team am Fortschritt und der Weiterentwicklung des Unternehmens mitzuarbeiten, ist meine Motivation.

Eduard Reicht: Ich habe im Februar 2015 als Betriebstechniker bei Lugitsch begonnen und konnte so von Beginn an viel praktische Erfahrung im Bereich Futtermittelproduktion sammeln. Meine Intention ist die selbe, wie bei Daniel. Wenn ich etwas mache, dann mit 100%. Deshalb habe ich mich auch dazu entschlossen, in der Schweiz eine Ausbildung zum Futtermitteltechniker zu absolvieren, die ich 2016 mit meinem Diplom erfolgreich abschließen konnte. Bei meinem Vorhaben hat mich Lugitsch immer sehr unterstützt, was zeigt, dass der Fokus im Unternehmen stark auf Zukunft gerichtet ist.

Was schätzt jeder von euch besonders am anderen?

Eduard Reicht: An Daniel schätze ich ganz besonders seine offene und direkte Art, den freundschaftlichen, fairen Umgang miteinander und dass wir die selbe Einstellung zum Unternehmen teilen. Außerdem ist er der „Herr der Zahlen". Die Preise seiner Rohstoffe hat er bis auf die dritte Kommastelle immer auswendig im Kopf.

Daniel Lafer: ....*lacht*....das ist nun mal eine Leidenschaft von mir. Eduard ist für mich ein Kollege mit Handschlagqualität, verlässlich und genau. Er ist unglaublich vielseitig und mit seiner ruhigen Art behält er auch in hektischen Zeiten einen klaren Kopf.

Was sind eure gemeinsamen Ziele?

Daniel Lafer: Für uns beide ist es sehr wichtig, innerhalb des neuen Teams und auch im Bezug auf die weiteren Standorte der Unternehmensgruppe den Zusammenhalt und die Gemeinschaft zu festigen. Von den erfahrenen Kollegen zu lernen und vom innovativen Input der Jungen zu profitieren. Die Arbeit des Teams, der Kollegen zu unterstützen und wertzuschätzen. Denn das ist in unseren Augen das Fundament für Erfolg und Zufriedenheit im Arbeitsleben.

Eduard Reicht: Eine weitere Kernanforderung an uns ist es, die Kundenanforderungen bestmöglich zu erfüllen unter Berücksichtigung aller ökonomischen und sozialen Aspekten, für ein gesundes, zukunftsorientiertes Unternehmen und als starker, kompetenter Partner für die Landwirtschaft.

Man spürt förmlich den neuen Wind, der mit euch Einzug hält. Danke für die persönlichen Einblicke. Im Namen des gesamten Teams der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH wünsche ich euch viel Erfolg und weiterhin so viel Freude an der Arbeit wie bisher.

Karin Trummer

CORNVIT TS – ELTERNTIERFUTTER IM TEST

Besonders erfolgreich fiel die Auswertung der Ergebnisse zu den neuen Testversuchen mit CornVit TS aus. CornVit TS Thermostruktur ist ein hygienisch optimiertes Futtermittel von höchster Qualität – einzigartig in Österreich – und wurde von LUGITSCH eigens für die Fütterung von Elterntieren und Großelterntieren entwickelt. Durch die Produktion in der eigenen Futtermühle können alle Herstellungsschritte überwacht und somit alle Qualitätskriterien gewährleistet werden. Die hydrothermische Aufbereitung stellt sicher, dass das Futtermittel frei von Bakterien (z.B. Salmonella) ist und den höchsten hygienischen Ansprüchen gerecht wird. Durch die thermische Aufbereitung wird Stärke aufgeschlossen und ist somit für die Tiere leichter verdaulich.

Mit der Erzeugung von hydrothermisch aufbereiteten Futtermitteln durch modernste Konditionierungs- und Hygienisierungstechnologien, ist die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH Vorreiter in der europäischen Futtermittelbranche. Das Unternehmen setzt dabei auf eine hygienisch einwandfreie, stark keimreduzierte Produktion für höchste Sicherheit in der Tierfütterung.

BIOFACH 2018

Im Februar besuchten Peter Binggl und Josef Schöll von der Vitakorn sowie Mathias Lorenz, Produktmanagement Rind und Schwein, die „BIOFACH“, Europas größte Bio-Lebensmittelmesse in Nürnberg. Mit mehr als 3000 Ausstellern aus 93 Ländern konnte eine riesige Bio-Vielfalt erlebt werden.

Unter der Überschrift „Next Generation“ diskutierten über alle Herkunfts- und Altersgrenzen sowie Marktsegmente hinweg die Branchenakteure Strategien, Agenda und konkrete Projekte für die Zukunft von Bio. Das Thema Bio-Züchtung von Pflanzen und Tieren stand beim „Treffpunkt Bio von Anfang an“ im Fokus. Hier wurden Alternativen im Bereich Züchtung vermittelt und diskutiert. Beide Themenschwerpunkte zeigten interessante Möglichkeiten und Wege für die Zukunft.

BESTMIX EHRT GESCHÄFTSFÜHRER DR. KURT KÖGLER

Am 25. Jänner 2018 fand die ordentliche Generalversammlung der BESTMIX Tierernährung GmbH in Wien statt, im Zuge welcher auch die Verabschiedung von Dr. Kurt Kögler durchgeführt wurde. Dr. Kögler trat mit 01. Februar in den wohlverdienten Ruhestand. Herbert Lugitsch jun. dankte Dr. Kögler im Namen der BESTMIX Mitglieder für 20 Dienstjahre, die Dr. Kögler mit seinem umfassenden Wissen im Bereich der Tierernährung, der Ernährungsphysiologie und des Futtermittelrechts, mit größtem Einsatz zum Wohle der Mitgliedsbetriebe wirkte. An dieser Stelle wünschen wir dem designierten Nachfolger, Dipl. Ing. Friedrich Leutzendorff, viel Erfolg für seine besvorstehen Aufgaben und freuen uns auf weiterehin gute Zusammenarbeit.

IM PORTRAIT

In der Futtermühle tut sich so einiges. Und damit alles wie am Schnürchen läuft, hat das Produktionsteam Unterstützung bekommen.

GEORG PLATZER

Mein Vater, Hermann Platzer, war Silomeister bei der Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH. Deshalb kenne ich den Betrieb schon von klein auf! Ich freue mich, Teil eines so jungen und engagierten Teams zu sein.
Mein Verantwortungsbereich umfasst die Verladung von Futter für unsere Selbstabholer-Kunden und die Verwaltung der Rückstellmuster sowie Aufgaben in der Qualitätssicherung. Meine Arbeit macht mir nicht nur Spaß, ich freue mich auch über die Möglichkeit, in der Region zu arbeiten.

MATTHIAS PUSTER

Ich bin seit einiger Zeit Schichtführer im Mischfutterwerk. Meine Verantwortung liegt darin, dass das bestellte Futter zum gewünschten Termin und in der geforderten Qualität fertiggestellt wird.
Des weiteren mache ich Schnelltests im Labor, um vom Fertigfutter Struktur, Pellethärte und weitere Parameter exakt zu überprüfen.
Da ich zu Hause selbst eine Landwirtschaft führe, freut es mich außerordentlich, dass ich nun auch beruflich meiner Leidenschaft nachgehen kann.

THOMAS EIBEL

Als Betriebstechniker im Mischfutterwerk liegen meine Aufgaben in der Instandhaltung und Wartung der Anlagen. So leiste ich auch einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung und zur Steigerung von Qualität und Wirtschaftlichkeit rund um die Futtermittel-Produktion.
Die Kenntnisse aus meiner Ausbildung zum Elektroinstallationstechniker helfen mir in meiner Position sehr und ich bin stolz darauf, dass ich mein Wissen im Betrieb produktiv einbringen kann. Es ist toll, ein Teil dieses Teams zu sein.

AUF EIN WORT

Mit 01.12.1977 wurde ich Teil des Lugitsch-Teams. Ich durfte so manche Veränderung im Unternehmen miterleben und mitgestalten. So waren da Herausforderungen zu meistern, wie die EDV und Technik, die im Hause Lugitsch in den 80ern Einzug hielt. Ein weiteres und sehr wichtiges Ereignis war im Jahre 2009 die 100-Jahr-Feier der Firmen Lugitsch, sowie ab dem Jahr 2014 der neue Auftritt der Firma Herbert Lugitsch und Söhne GesmbH in den Bereichen FARM FEED FOOD. Jetzt übernimmt die junge Generation das Ruder und das sehe ich persönlich sehr positiv, denn Weiterentwicklung braucht Wandel. Ich verabschiede mich mit einem lachenden und einem weinenden Auge in meinen Ruhestand, denn meine Kollegen, die ich über all die Jahre sehr geschätzt habe, werden mir fehlen. Ich bin stolz darauf, am Erfolg des Unternehmens mitgewirkt zu haben und bedanke mich bei allen Kollegen und der Familie Lugitsch für das entgegengebrachte Vertrauen über all die Jahre und die gute Zusammenarbeit. *Juliana Stadlmann*

STIERMAST AUF STEIRISCH

AUF STALLBESUCH AM HOF VON DAVID UND KERSTIN ALLMER IM IDYLLISCHEN ZEIL, EINEM ORTSTEIL VON STUBENBERG, DEM BEKANNTEN OSTSTEIRISCHEN AUSFLUGSZIEL IM BEZIRK HARTBERG.

VOM KOMBINIERTEN BETRIEB ZUM SPEZIALISIERTEN MÄSTER

Bis Ende der 90er-Jahre wurde der Betrieb als kombinierter, landwirtschaftlicher Nebenerwerb mit Milchviehhaltung und Ackerbau von den Eltern der Allmers geführt. Mit der Hofübernahme 2015 durch David und Kerstin Allmer folgte eine kontinuierliche Verlagerung auf den Betriebszweig Stiermast. Dank Umsichtigkeit und dem damit verbundenem, stetigem Wachstum, bildet die Landwirtschaft heute für Familie Allmer die Lebens- und Erwerbsgrundlage. Der Ackerbau auf ca. 13 ha Nutzfläche blieb bestehen als Futtergrundlage für das Vieh.

REGIONALITÄT IM FOKUS UND NUR DAS BESTE FÜR´S TIER

Im Rhythmus kauft David Allmer 3 Monate alte Kälber in einem Gewichtsbereich von etwa 140 kg direkt von steirischen Partnerbetrieben und Nachbarn aus der Umgebung, die Milchviehwirtschaft betreiben. „Regionalität und das Wissen wo´s her kommt ist für uns sehr wichtig“, so Kerstin Allmer.

Der Hof verfügt aktuell über 200 Mastplätze. Die Tiere, ausschließlich in der Steiermark geboren und aufgezogen, werden nur mit bestem Grundfutter gemästet und erfreuen sich über ausreichend Platz im Stall. Die tägliche Fütterung erfolgt mittels Futtermischwagen und besteht aus Grassilage, Maissilage und CornVit Futter aus dem Hause Lugitsch. „Wir bauen gerade einen zweiten Stall, um noch mehr Tierwohl durch mehr Platz zu garantieren. Das ist uns als AMA-zertifizierter Betrieb sehr wichtig“, so David Allmer.

Nach 17 Monaten haben die Stiere ein Gewicht von rund 720-730 kg erreicht und werden zum nächstgelegenen Schlachtbetrieb gebracht. Das Fleisch geht im Anschluss direkt in den Handel. Großen Wert legt David Allmer auf kurze und stressfreie Transportwege für die Tiere.

Rundum beschäftigt mit der artgerechten Aufzucht der Stiere, ist Selbstvermarktung für die Allmers kein Thema. Auch eine Vergrößerung des Betriebes ist nicht angedacht. Man besinnt sich ganz klar auf Qualität statt Quantität und auf die Wertschätzung der Tiere, deren Fleisch uns täglich als Nahrung dient. „Denn nur wer das Vieh ehrt, ist sein Fleisch wert“, davon sind die Allmers überzeugt.

KOMPETENZ ÜBERZEUGT

Seit mehr als acht Jahren sind die Allmers zufriedene Kunden der Firma Lugitsch. Mit Verkaufs- und Fütterungsberater Christian Reitbauer hat sich im Laufe der Zeit ein freundschaftliches Verhältnis aufgebaut. Seine Verlässlichkeit und Kompetenz hat dabei maßgeblich eine Rolle für David Allmer gespielt. Auf die Frage, warum sie sich für CornVit aus dem Hause Lugitsch entschieden haben, gibt David Allmer eine ganz klare Anwort: „Es ist die Qualität des Futters, die uns überzeugt hat und der ganzheitliche Rundumservice inklusive pünktlicher Lieferung, den uns Lugitsch laufend bietet.“

Ob die Söhne Thomas, 8 Jahre und Leo, 4 Jahre alt in die Fußstapfen der Eltern treten werden, ist noch ungewiss. Wir aber wünschen Familie Allmer auch weiterhin viel Freude und Erfolg.

TROCKENSTEHER – DIE KÜHE VON MORGEN

Der Fütterung der Trockensteher wurde in den letzten Jahren immer mehr Bedeutung geschenkt. Nicht nur weil die Trockensteherfütterung einen entscheidenden Einfluss auf die Einsatzleistung in der Laktation hat, sondern vielmehr weil sie den Gesundheitsstatus rund um die Abkalbung bestimmt.

WICHTIGE FAKTEN

Nach dem Trockenstellen reduzieren die Tiere die Futteraufnahme deutlich, da mit Beendigung der Milchbildung der Nährstoffbedarf dafür wegfällt. Wichtig ist allerdings, dass die Tiere trotz verringerter Nährstoffdichte gesättigt werden. Bei der Rationsumstellung ist es deshalb von besonderer Bedeutung, dass beide Rationen eng aufeinander abgestimmt sind und sich darin möglichst viele gleiche Komponenten wiederfinden.

STROH BEVORZUGEN

Eine schonende Trockensteherration kann mit dem Verdünnen der Kuhration erreicht werden. Somit wird gewährleistet, dass die Komponenten dieselben sind – nur eben verdünnt. Eine optimale Verdünnung kann mit ausreichend gehäckseltem Stroh erreicht werden. Trockensteherrationen mit Heu sind möglich, wenn das Heu energie-, eiweiß- und kaliumarm ist.

Zur Reduzierung der Energiekonzentration der Kuhration eignet sich Stroh allerdings besser, da es energieärmer sowie strukturreicher ist und eine konstantere Nährstoffzusammensetzung hat.

KONDITION MUSS GLEICH BLEIBEN

Ziel der Trockensteherfütterung ist eine gleichbleibende Körperkondition der Tiere. Nur stark unterkonditionierte Tiere sollen in der Frühtrockensteherphase etwas an Kondition zulegen. Bei Überversorgung der Trockensteher kann es neben Festliegen, Ketose, Gebärmutterentzündung, schlechterer Fruchtbarkeit auch zu Zysten kommen.

TRANSITPHASE NICHT VERGESSEN

Drei bis zwei Wochen vor der Kalbung müssen die Tiere intensiv auf die Laktation vorbereitet werden. Diese Phase ist besonders entscheidend, da die Futteraufnahme sinkt, der Nährstoffbedarf allerdings steigt. Hier ist es sinnvoll, die Tiere bereits mit der Kuhration zu versorgen, vorausgesetzt die Nährstoffkonzentration ähnelt der Trockensteherration. Ansonsten empfiehlt sich hier eine sanfte Anfütterung der Transittiere. Eine intensive Kuhration fordert deshalb auch eine intensive Trockensteherration. Eine bedarfsgerechte Fütterung ist natürlich Grundvoraussetzung! Um die Kühe optimal auf den Laktationsstart vorbereiten zu können, muss bei der Trockensteherfütterung unbedingt auf die richtige Verdünnung und Nährstoffkonzentration geachtet werden. Ihr Lugitsch Fütterungsberater unterstützt Sie gerne bei der Errechnung Ihrer optimalen Trockensteherration.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Erhöhte Sitzflächen für Geflügelhaltung (höhenverstellbar) 4 x 20 lfm

12 x 20 lfm **Nippeltränken**, Skov Klimacomputer, 2 Futtersilo á 14m³ inkl. Zuförderung, Tel.: 0664 4112193

Eierstempelmachine, Nuovo Egg Jet Ban 1 Eco mit Rollenband, für 8000 Eier in der Stunde. Tel.: 0676 88922230

Gebrauchter 2-stöckiger, elektrischer **Gastro-Brotbackofen** mit extra schaltbaren/steuerbaren Backrohren. Tel.: 0676 6376880

Gebrauchte **Einstreulegenester** für Handabnahme, Rundtränken, Rohrfutterbahn (ca. 20m), Tel.: 0664 2526024

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

Einstreulegenest Fienhage für ca. 3000 Legehennen, Kettenfütterung ca. 150 m inkl. 2 Antriebe und 100 Stk. Holzlattenroste für Kotkasten ab Juli zu verkaufen. Dobl, Tel.: 0650 3094319

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

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

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

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler. Tel.: 0676 88922230

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

Alfa Selegg **Eiertischsortiermaschine**, Tel.: 0676 88922230

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE | STEIRERKÜCKEN
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

Futtermühle Gniebing, Zentrale:
8330 Feldbach
T: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

Futtermühle Gniebing:
8330 Feldbach
T: +43 3152 2222-0
office@h.lugitsch.at

Futtermühle Eggendorf:
2493 Eggendorf
T: +43 3152 2222-66
eggendorf@h.lugitsch.at

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

Geflügelhof:
8330 Feldbach
T: +43 3152 2424-0
steirerhuhn@h.lugitsch.at

NestEi Handelsges.m.bH:
8262 Nestelbach
T: +43 3385 73410-0
office@nestei.at

www.nestei.at
www.steirerhuhn.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt