LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 3/2018 • laufende Nummer

DAS STEIRERHUHN IM **BADE-RESTAURANT** FELDBACH

ZWISCHENKLAUENPHLEGMONE (MAUKE)
Ursachen und Vorsorge

HOFREPORT
Hühnermäster Bernhard Absenger auf Digitalisierungskurs

www.h.lugitsch.at

www.facebook.com/Steirerhuhn

Steirerhuhn®
Das Original

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.steirerhuhn.at

GEFLÜGELGENUSS FÜR FEINSCHMECKER

Voller Geschmack und beste Qualität, frisch vom Geflügelhof: Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss jeden Tag zu einem kulinarischen Highlight werden lässt.

Infos und Verkauf:
Daniel Hillinger, Steirerhuhn Verkaufsberater, T.: +43 676 88922208

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

EDITORIAL

INHALT

| BADESPASS TRIFFT KULINARIK 4
Steirerhuhn zu Gast im Bade-Restaurant Feldbach

| AKTION KÜCHENFEE 2018 8
Die Gewinnerin steht fest

| ALLES ISO 10
Erfolgreiches Audit in den Futtermühlen

| LANDWIRTE AUF DIGITALKURS 16
Bernhard Absenger über Gockelweb, APP & Co

| ZWISCHENKLAUEN-PHLEGMONE (MAUKE) 18
Ursachen und Vorsorge

| FLOHMARKT 19
Nützliches

Liebe Leserinnen und Leser!

Was für ein Sommer. Nicht nur die Temperaturen stiegen auf Höchstwerte, auch wir sind sprichwörtlich zur Hochform aufgelaufen. In den Futtermühlen fand das ISO Audit nach den neuen Richtlinien statt. Wir gratulieren unserem neuen Qualitätsmanager Bernhard Hardinger zum erfolgreichen Abschluss. Unser Fuhrpark bekam mehrfach PS-starken Zuwachs und auch ein neues LKW-Design. Und im August war im Geflügelhof Projektstart für den neuen Zubau im Produktionsbereich. Damit schaffen wir mehr Platz für die händische Zerlegung – zum Wohle unserer Mitarbeiter und weiterer Arbeitsplätze.
Unser Vertriebsteam war ebenfalls fleißig unterwegs, auf der Suche nach Neuheiten im Bereich Landwirtschaft, Tierhaltung und -pflege. Vor allem in der Digitalisierung der Landwirtschaft hat sich einiges getan. Wie sich das mit dem „Landwirt sein“ erfolgreich kombinieren lässt, erzählt Bernhard Absenger im Hofreport.
Wieso in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nah? Deshalb sind wir diesmal kulinarisch in unserer Heimatgemeinde geblieben und berichten über das etwas „andere“ Bade-Restaurant der Stadt Feldbach. Gefunden haben wir dort auf alle Fälle mehr als nur Badespaß.
Für alle Rinderkunden möchten wir nochmals unser „Lugitsch Rinder Forum“ Ende Oktober in Erinnerung rufen. Melden Sie sich rechtzeitig an und seien Sie dabei. Nähere Infos im Inneren.
Genießen Sie den bunten Herbst und die letzten Sonnentage.
Viel Spaß beim Lesen!

Dieter Lugitsch & Herbert Lugitsch jun.

Gedruckt nach der Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens "Druckerzeugnisse", Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Gniebing 52, 8330 Feldbach, 03152/2222-0, www.h.lugitsch.at Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden. Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: WAS Werbeagentur Schlögl, 8010 Graz, Flurgasse 8 | Fotos: Günther Linshalm, Fotolia, Shutterstock, Archiv Druck/Fertigung: Druckhaus Scharmer GmbH, 8330 Feldbach, Europastraße 42, www.scharmer.at

Datenschutzhinweis: Die Datenschutz-Grundverordnung ist am 25. Mai 2018 in Kraft getreten. Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns ein besonderes Anliegen. Wir verarbeiten Ihre Daten daher ausschließlich auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen (DSGVO, TKG 2003). Auf https://www.h.lugitsch.at/impressum/datenschutz/ informieren wir Sie über die wichtigsten Aspekte der Datenverarbeitung im Rahmen unserer Webseite.

STEIRERHUHN ZU GAST IM „BADE-RESTAURANT FELDBACH“

WO REGIONALER GENUSS, SPORT UND ENTSPANNUNG HAND IN HAND EINHERGEHEN

Keine Region in der Steiermark ist so reich an Thermen und Bädern wie das südoststeierische Thermen- und Vulkanland. Und weil in diesem Teil der Steiermark vor allem auch der regionale Genuss ganz groß geschrieben wird, haben Marcel Komaricki und Lebensgefährtin Nikoletta kulinarischen Hochgenuss und Badespaß perfekt miteinander vereint. Denn in ihrem Bade-Restaurant der etwas anderen Art wird mit Liebe und Leidenschaft gekocht und ganz bewusst auf Regionalität und Qualität gesetzt.

REGIONALITÄT AUS ÜBERZEUGUNG

Wie der Name schon sagt, befindet sich das Bade-Restaurant direkt im Frei- und Hallenbad der Neuen Stadt Feldbach. Vor knapp drei Jahren haben Marcel und Nikoletta den Sprung in die Selbständigkeit gewagt und das Restaurant übernommen. Was beim Betreten sofort ins Auge sticht, sind die liebevoll gedeckten Tische, die mediterranen Wandmalereien und die große Sonnenterrasse mit Panoramablick über das gesamte Freibad.

Marcel ist mit Leib und Seele Koch und kann auf Grund seines beruflichen Werdeganges auf reichlich Erfahrung in der gehobenen Eventgastronomie zurückblicken. In der Südoststeiermark aufgewachsen, ist er zudem mit den Schätzen sehr vertraut, die die steirische Genusskultur zu bieten hat. Und genau darauf setzt das junge Paar bei seinem Angebot. Im Vordergrund steht das Bewusstsein für qualitative und vor allem regionale Produkte, aus denen Marcel seine Kreationen zaubert. Bei den Zutaten achtet er streng auf Herkunft, Geschmack, Einzigartigkeit und Frische. Sein Bestreben liegt darin, mit seiner Küche auf die Vielfalt der

> *„Es ist mir nicht wichtig, wie viel auf dem Teller ist, sondern woher es kommt!“*
>
> *Marcel Komaricki*

regionalen Lebensmittelangebote hinzuweisen und seinen Gästen diese besonderen Geschmacksvariationen auch mit einfachen Gerichten näher zu bringen. Deshalb verarbeitet er saisonales Gemüse und Obst von den umliegenden Bauern, schätzt das frische Schweine- und Rindfleisch direkt vom Landwirt seines Vertrauens und lässt sich sogar nach eigenem Rezept bei einem nahe gelegenen Bäcker seine Burgerbrötchen backen. Auch beim Hühnerfleisch bleibt er kompromisslos. Die Qualität und Frische der Steirerhuhn Produkte hat ihn überzeugt. Und da sein Weg zur Arbeit täglich am Geflügel-Frisch-Markt und dem Geflügelhof der Firma Lugitsch vorbeiführt, ist Frische beim Fleisch garantiert.

Auf unsere Frage, ob sich das alles am Ende des Tages rechnet und wirtschaftlich umsetzbar ist, hat Marcel eine ganz klare Antwort: „Unsere Lebensphilosophie in Bezug auf Nachhaltigkeit und Ernährung leben wir nicht nur privat. Wir setzten das 1:1 auch geschäftlich um. Vielleicht machen wir dadurch etwas weniger Gewinn am Ende des Jahres. Aber wir haben bei allem was wir tun immer ein gutes Gefühl. Und die Zufriedenheit unsere Gäste bestätigt uns täglich aufs Neue, diesen Weg weiter auszubauen. Ich sehe mich selbst nicht als Koch oder Gastronom, sondern als Botschafter. Und wenn unsere Gäste, gutes Essen wertschätzen, zufrieden nach Hause gehen und morgen darauf achten, woher die Lebensmittel kommen, die sie einkaufen, dann ist das ein kleiner Erfolg für mich und ein großer für die Zukunft."

VOM RUNNING AMERICAN DINNER BIS STREET FOOD MARKET

In diesem tollen Ambiente werden nicht nur In- und Outdoor-Badegäste bedient - Marcel ist auch sehr kreativ und gestaltet immer wieder spezielle kulinarische Erlebnisse. Events wie etwa das „Running American Dinner", der „BBQ Ribs & Burger Abend", das „Kubanische Fest" oder das „Regionale Backhendlbuffet" bringen Abwechslung auf den Teller. Besonderes Highlight und beliebt bei den Gästen ist das „Dinner in the dark". Ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse im Dunklen mit Fun-Faktor. Und auch beim Feldbacher Street-Food-Market gibt es am Stand von Marcel und Nikoletta immer wieder spannende Kreationen aus aller Welt zum Entdecken.

Aber auch für einen Kaffee oder einfach um etwas zu trinken eignet sich das Lokal in türkisblau - ganz dem Wasser angepasst - sehr gut. Sie lieben Eis? Dann sind Sie hier genau richtig, denn der Chef persönlich kreiert handgemachte Sorten von fruchtig bis steirisch cremig. Hier kommen Naschkatzen und –kater voll auf ihre Kosten. Die Multi-Cuisine Küche bietet Mittag- und Abendessen an. Dafür stehen täglich zwei Menüs auf der Tageskarte. Und auch beim Mittagessen wird für den Gast sofort der achtsame Umgang mit wertvollen Lebensmitteln sichtbar. Suppe und Salat gibt´s vom frischen Buffet. Das Hauptgericht ist perfekt portioniert. Man ist angenehm satt, aber nicht übersättigt. Ist der Hunger trotzdem beim einen oder anderen etwas größer, kann gerne ein Nachschlag vom Hauptgericht geordert werden. Hauptsache, es bleibt nichts übrig am Teller. Für uns eine Besonderheit der Küche, an die wir uns immer wieder gerne erinnern.

OPEN HOUSE DAS GANZE JAHR UND FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN

Da das ganze Jahr über Badebetrieb herrscht, ist natürlich auch das Restaurant während dieser Zeit geöffnet. Einzig die Öffnungszeiten variieren etwas je nach Saison. Die Räumlichkeiten sind perfekt für Firmen-, Weihnachts- und Familienfeiern. Martinigansl, Bauernsylvester am 30.12. und ein Aschermittwochbuffet sind nur einige der weiteren vielen Angebote von Marcel und Nikoletta. Kinder und Gruppen sind auf das Herzlichste willkommen. Das Bade-Restaurant Feldbach – einfach empfehlenswert, also bitte eintauchen und genießen.

BADE-RESTAURANT

Thalerstraße 1, 8330 Feldbach
Tel.: +43 664 6361684
baderestaurant.feldbach@gmx.at

Aktuelle Infos zu Events unter:
@Baderestaurantfeldbach

Öffnungszeiten*:

Sommer:
täglich von 10.00 - 19.00 Uhr

Frühling, Herbst & Winter:
Montag und Dienstag 11.00 - 19.00 Uhr
Mittwoch bis Samstag 11.00 - 21.00 Uhr
Sonn & Feiertags von 10.00 - 21.00 Uhr

**Ausgenommen Veranstaltungen und saisonale Betriebsurlaube.*

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:

8 Stk. Steirerhuhn Oberkeulen
4 Stk. Steirerhuhn Leber, würfelig geschnitten
200g Risotto Reis
1 kl. Schüssel grob geschnittenes Wurzelgemüse
ca. 0,8l Hühner- oder Gemüsefond
200g Butternusskürbis, würfelig geschnitten
1 Zwiebel klein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
Msp Curry, Thymian & Kümmel gemahlen
1 Tl Steirerkren mit Apfel
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 dl. roter Portwein
frischer Rosmarin & Thymian
125g Butter
Salz & Pfeffer zum Abschmecken
Oliven & Sonnenblumenöl
geriebener Parmesan
½ Tl Maizena zum Binden

GEBRATENE OBERKEULE UND LEBER VOM STEIRERHUHN

MIT BUTTERNUSSKÜRBIS-RISOTTO

Die Steirerhuhn Oberkeulen vom Knochen entfernen und beiseite stellen. Einen kleinen Topf mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Knochen darin scharf anbraten. Danach das grob geschnittene Gemüse dazu geben und schön dunkel braten. Das Ganze mit Portwein ablöschen und bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Ist der Portwein fast verdunstet, mit 200ml Fond aufgießen und langsam köcheln lassen. Wenn die Sauce zur Hälfte reduziert ist, etwas frischen Rosmarin, Thymian sowie Salz & Pfeffer beigeben und gut abschmecken. Danach die Sauce abseihen und mit etwas in Wasser aufgelöstem Maizena binden. Nochmals abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Einen Teelöffel Butter in die Sauce einmontieren und fertig.

Die Hühner-Oberkeule von beiden Seiten mit Meersalz & Pfeffer würzen. Auf die Innenseite der Oberkeulen frisch gezupften Rosmarin & Thymian legen. Etwas Sonnenblumenöl in der Pfanne stark erhitzen und die Oberkeulen nur auf der Hautseite goldbraun braten. Danach die Pfanne zur Seite ziehen und einen Teelöffel Butter sowie frische Kräuter in die Pfanne legen. Die Pfanne bis zum Anrichten bei 65 Grad in den Ofen stellen.

Etwas Olivenöl in einem Topf leicht erhitzen. Die geschnittenen Zwiebelwürfel goldbraun braten. Ein Drittel des Butternusskürbis hinzufügen und ohne Farbe leicht braten lassen. Den Risottoreis hinzufügen und 1 min bei ständigem Rühren leicht mitrösten. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl hinzufügen – nicht sparen! Das Risotto mit Meersalz, Pfeffer, Thymian, gemahlenem Kümmel, sowie Curry würzen und mit ¼ vom Fond ablöschen. Unter ständigem Rühren nachgießen bis das Risotto eine leicht körnige Konsistenz hat. Ca. 17 min weiterköcheln und dann beiseite stellen!

Die gewürfelte Hühnerleber bei starker Hitze mit einem Hauch Sonnenblumenöl kurz anbraten. Die Hitze reduzieren und etwas Butter, Knoblauch, Salz, Pfeffer & Kräuter hinzufügen.

Das Risotto mit der Hühnerleber sowie auch etwas Butter aus der Hühnerleberpfanne vermengen. Etwas Steirerkren & Parmesan mit unterrühren und gut abschmecken. Alles zusammen nach Belieben anrichten und genießen. Marcel Komaricki & sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit.

STEIRERHUHN GEWINNSPIEL

Zu gewinnen gibt es:
2 Essensgutscheine für je 2 Personen im Bade-Restaurant Feldbach

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 30.11.2018

Was darf in einer abwechslungsreichen Herbst- Küche nie 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.

Dieter Lugitsch, Bianca Claudia Wagner, Birgit Bohnstingl mit Sohn Leon, Josef Schiffer

KÜCHENFEE 2018

Im Zuge eines neuen Werbeauftrittes der Marke „Steirerhuhn - Das Original“ machte sich die Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH aus Gniebing mit Unterstützung von Trachtenmoden Hiebaum, Studenzen auf die Suche nach der „Steirerhuhn Küchenfee 2018“. Gesucht wurde eine Markenbotschafterin aus der Region mit einer besonderen Liebe zum Kochen und für regionale Lebensmittel. Ende Juli ermittelte eine Jury nun aus den zahlreichen Einsendungen das Gesicht der neuen Werbekampagne.

Steirerhuhn Küchenfee 2018 und somit Markenbotschafterin für 1 Jahr wurde Birgit Bohnstingl aus Kirchberg a.d. Raab. Die 29-jährige Event- und Hochzeitsplanerin ist gelernte Gastronomiefachfrau und besticht nicht nur durch ihre sympathische Ausstrahlung, sondern auch durch ihre jahrelange Gastroerfahrung im In- und Ausland. Und Kochen ist für die junge Kirchbacherin Leidenschaft pur!

Am 13. August wurde Birgit Bohnstingl offiziell im Geflügel-Frisch-Markt in Saaz/Gniebing vorgestellt. Lugitsch Geschäftsführer Dieter Lugitsch und Josef Schiffer von Trachtenmoden Hiebaum gratulierten der Gewinnerin persönlich zum Fotomodel-Vertrag für die neue „Steirerhuhn Werbekampagne“ und einem tollen Trachtenoutfit. Die Suche nach der Steirerhuhn Küchenfee wurde natürlich auch mit einem Gewinnspiel auf Facebook begleitet. Hier gab es ebenfalls eine Gewinnerin aus der Region. Bianca Claudia Wagner aus Auerbach durfte sich über Einkaufsgutscheine im Wert von € 100,- freuen. Wir gratulieren recht herzlich und sagen Danke an alle, die so zahlreich mitgemacht haben. Und wenn es dieses Jahr nicht geklappt hat, nicht traurig sein. Auch nächstes Jahr wird es wieder die Möglichkeit geben, sich zu bewerben!

STEIRERHUHN - EUROPAWEIT NUR EINEN KLICK ENTFERNT

Keine Zeit zum Einkaufen? Kein Händler in der Nähe, der eine Auswahl an frischen Steirerhuhn-Produkten anbietet?

Kein Problem, denn Steirerhuhn-Feinschmecker können ihre persönlichen Produktfavoriten auch ganz einfach online bestellen und frisch nach Hause liefern lassen – europaweit!

Auf **www.piccantino.at/frischwaren/gefluegel** finden Sie das Beste vom Steierhuhn in Klassik und Bio sowie unsere preisgekrönten Produkte, wie die feinen Hühnerleberknödel, die herzhafte Gourmet-Leberpastete und unsere Steirerhahn Henry Bio-Wurstkreationen.

Alles täglich frisch, und Sie sparen Zeit.
Probieren Sie´s aus!

JETZT WIRD GEGRILLT!

STEIRERHUHN BIO BEIM KINDERKOCHFEST AUERSBACH

Seit mehr als 10 Jahren findet alljährlich im Sommer im südoststeirischen Auersbach das Kinderkochfest statt. Über 250 Kindern wurden in dieser Zeit die Themen regionale Lebensmittel und ihre Zubereitung auf spielerische und lustvolle Weise näher gebracht. Unter der kulinarischen Leitung von Kochvirtuosen Johann Reisinger stand heuer das Bio-Henderl am Programm. Johann Reisinger, bekannt für seine radikal natürliche Küche, zeigte den Kindern, wie man mit Bio-Hühnerfleisch vom „Steirerhuhn“ und wenigen Zutaten köstliche Gerichte zaubern kann und erzählte den kleinen Nachwuchsköchen Wissenswertes zur Herkunft und Aufzucht von heimischem Geflügel. Es wurde fleißig gewürzt und gegrillt und die Kinder hatten eine Menge Spaß. Das Fest war wieder ein großer Erfolg und wir freuen uns, dass wir mit unserem „Steirerhuhn Bio“ einen Beitrag für mehr regionales Bewusstsein leisten konnten.

GEFLÜGELHOF WÄCHST WEITER

Im August war Projektstart für den neuen Zubau des Geflügelhofes. Die gesamte Planung umfasst eine Erweiterung des Produktionsbereiches um ca. 500m2 mit einer Investitionssumme von ca. 2 Millionen Euro. Die Fertigstellung und Inbetriebnahme ist für Frühling 2019 geplant. „Mit diesem Projekt werden die Möglichkeiten für die qualitativ hochwertige, händische Zerlegung erweitert und weitere neue Arbeitsplätze für die Region geschaffen“, so Geschäftsführer Dieter Lugitsch.

INFORM OBERWART

Schon zum 48. Mal fand Ende August die Inform Oberwart statt und zog auch heuer wieder viele Besucher an. Die Schwerpunktthemen, neue Akzente, Aussteller, Bereiche und Aktionen, die den Zeitgeist treffen und ein vielfältiges Unterhaltungsprogramm ließen die Messe wieder zu einem Erfolg werden. Dem Thema Landtechnik wurde ebenfalls wieder ein entsprechender Platz eingeräumt. Und was wäre die Inform Oberwart inzwischen ohne den Messestall? Genau. Nicht mehr vorstellbar. Im Rahmen der 5-tägigen Zuchttierschau gab es auch eine umfangreiche Ausstellung verschiedener Nutzgeflügelarten. Diese wurde von der Landwirtschaftskammer Burgenland, vertreten durch Geflügelreferent Ing. Wolfgang Pleier organisiert, um den Konsumenten einen kleinen Einblick in die österreichische Geflügelhaltung zu geben. Unterstützt durch Lugitsch Verkaufs- und Produktionsberater Karl Fink wurden Masthühner, Legehennen und Küken gezeigt. Ein absoluter Magnet, vor allem für die kleinen Messebesucher, war der Brutapparat. Hier konnte man den Küken beim Schlüpfen zusehen.

ERFOLG-REICHES AUDIT IN DEN FUTTER-MÜHLEN

v.l.n.r.:
Eduard Reicht
Bernhard Hardinger
Ing. Daniel Lafer

Das diesjährige Überwachungsaudit der ISO 9001 fand am 19. Juli im Stammwerk in Gniebing und am 26. Juli in der Produktionsstätte in Eggendorf statt. Erstmals wurde nach der neuen ISO Version 9001:2015 auditiert, die die alte Version 9001:2008 ablöst. Bei beiden Standorten wurde das Audit äußerst positiv und ohne Abweichungen erfolgreich abgeschlossen!

Die neue Version setzt vor allem einen Schwerpunkt bei der Chancen- und Risikoanalyse, die bei allen Prozessen auszuwerten ist. Eine weitere wichtige Rolle spielt die genaue Identifikation aller interessierten Parteien und deren Erwartungen. Sämtliche Prozesse, Arbeitsanweisungen und Formulare wurden eingehend überprüft, auf die neue Version angepasst und digital in einem Dokumentenmanagementsystem abgebildet.

Die Futtermühle Gniebing ist mit diesem neuen digitalen System mit den Standorten Eggendorf und der Biofuttermühle Vitakorn in Pöttelsdorf online verbunden! Alle QM Prozesse sind digital abgebildet und sämtliche relevante Daten werden von unseren Mitarbeitern via Computer erfasst, damit ist das QM System immer am aktuellsten Stand!

QUALITÄTSMANAGEMENT IN GUTEN HÄNDEN

„Im Zuge der ISO-Umstellung durfte ich eine umfangreiche Ausbildung zum Qualitätsmanager, Beauftragten für HACCP Team, Leiter ISO 9001:2015 und internen Auditor machen.

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Audits übernehme ich ab sofort die Rolle des Qualitätsmanagers der Futtermühlen. Hiermit möchte ich mich bei allen Kollegen bedanken, die mitgeholfen haben, die Umstellungsmaßnahmen so rasch umzusetzen und perfekt durchzuführen."

Bernhard Hardinger

ZUR HOCHZEIT

Am 23.06. gaben sich Karin Riegler, Mitarbeiterin im Team der Futtermühle Eggendorf und ihr Lebensgefährte Thomas das Jawort. Wir gratulieren dem frisch gebackenen Ehepaar Karin und Thomas Dorner ganz herzlich und wünschen alles Gute für die gemeinsame Zukunft.

Herzlichen Glückwunsch!

IM PORTRAIT:
MARIANNE EDER

Seit Juni verstärke ich das Team des Geflügel-Frisch-Marktes in Saaz/Gniebing. Als gebürtige Südoststeirerin kenne ich die Firma Lugitsch schon seit vielen Jahren und schätze die regionale Verbundenheit des Unternehmens. Meine Arbeit macht mir sehr viel Freude, weil unter den Kunden, die täglich zu uns einkaufen kommen, so manch bekanntes Gesicht ist. Meine Kolleginnen haben mich bestens eingeschult und die Zusammenarbeit mit Ihnen ist geprägt von freundschaftlichem Miteinander und Zusammenhalt. Ich freue mich sehr, ein Teil dieses netten und engagierten Teams zu sein. Weil ich selbst gerne und vor allem regionale Kost koche, kann ich unseren Kunden so manchen Tipp mit auf den Weg geben.

ZUWACHS IN DER BESTMIX-GRUPPE

Die Bestmix Tierernährung GmbH darf sich über die Aufnahme eines neuen Gesellschafters freuen. Mit 01. Juli 2018 stieg die A. Rieper AG aus Vintl, Südtirol, als Neuling in die Gruppe ein, um an den Vorteilen der Bestmix-Gruppe teilhaben zu können. Die Firma A. Rieper AG produziert Mischfutter mit Schwerpunkt auf Rinder, aber auch verschiedene Mehle für die Humanernährung. Durch jahrzehntelange Erfahrung und trotz der großen Herausforderungen, welche das alpine Gebiet von Südtirol mit sich bringt, ist die A. Rieper AG der Marktführer in ihrer Heimat und weit darüber hinaus für ihre hochwertigen Produkte bekannt.

Wir heißen die A. Rieper AG auf diesem Wege willkommen und freuen uns auf einen anregenden und gewinnbringenden Erfahrungsaustausch mit unseren neuen Partnern.

Czismazia Sándor mit seinem neuen MAN TGS 26.460

Rupert Glieder und sein neuer Volvo FM-460

Manfred Höfler stolz vor seiner neuen MAN TGS 18.460 Sattelzugmaschine

Manfred Seidnitzer am Start mit seinem neuen MAN TGS 26.460

VOLLE FAHRT VORAUS!

STARKER PS-ZUWACHS IM FUHRPARK DER FUTTERMÜHLEN

Von Februar bis Juli 2018 wurden im Zuge einer Modernisierung des Fuhrparks der Futtermühlen vier neue LKW's für die Futtermittelzustellung angeschafft.

Besonderes geachtet wurde bei dem Fahrzeugkauf auf die spritsparende Variante und die umweltschonende Euro 6 Klasse. Die Kabinen sind zusätzlich isoliert, was einen besonderen leisen Fahrkomfort für unsere Fahrer bedeutet. Alle Fahrzeuge wurden gewichtsoptimiert und mit modernen Sicherheits- und Assistenzsystemen ausgestattet und unser „vitakorn" Silowägen präsentieren sich zukünftig mit einem neuen Design, das ins Auge sticht. Wir wünschen unseren Fahrern allzeit gute und vor allem sichere Fahrt!

BIO FUTTERMÜHLE VITAKORN

DIE SOMMERERNTE 2018 IST ABGESCHLOSSEN!

Das laufende Erntejahr 2018 neigt sich zunehmend dem Ende zu. Gebietsbezogen haben witterungsbedingte Einflüsse zu unterschiedlichsten Erträgen geführt. So früh wie noch nie begann heuer die Getreideernte. Am 11.06., etwa drei Wochen früher als üblich, wurde die erste Wintergerste angeliefert. Die lang anhaltende Hitze und Trockenheit haben dabei ihre Spuren hinterlassen. Die Erträge sind von Gebiet zu Gebiet unterschiedlich und liegen unter den Mengen der Vorjahre. Der Winterweizen verzeichnet heuer eine überdurchschnittliche Qualität mit einem hohen Proteingehalt und hohen Fallzahlen. Dies hat zur Folge, dass wenig Futterweizen zur Verfügung steht. Bei der Übernahme werden neben dem Gewicht und einer organoleptischen Prüfung auch im Schnelltest Feuchte, Protein, Hektoliter Gewicht und die Fallzahl bestimmt. Wie die Sommerernte, beginnt auch die Herbsternte sehr früh – die erste Anlieferung von Bio-Sonnenblumen und Bio-Sojabohnen erfolgte am 22.08.

Es wurde eine durchschnittliche gute Sommergetreideernte eingefahren mit akzeptablen Mengen. Die Firma Vitakorn hat sich in der heurigen Ernte wieder als kompetenter Partner für BIO Aufkauf erwiesen. Und auch in der kommenden Saison kaufen wir gerne Ihre Produkte auf (Weizen, Triticale, Mais, Gerste, Sonnenblume und Sojabohne aus ausschließlich biologischer Produktion).

www.vitakorn.at

TAG DER OFFENEN TÜR

AUF DEM URSTEIRERHOF

Auf dem Ursteirerhof der Fam. Kerschbaumer in Reith, Nähe Markt Hartmannsdorf war im Juni wieder Tag der offenen Tür. Das konnten wir uns natürlich nicht entgehen lassen und so schauten wir selbst vorbei und hinter so manche kleine Stalltür. Nirgendwo sieht man so viele seltene und unterschiedliche Hühnerrassen, wie auf diesem Bio-Bauernhof. In kleine Gruppen aufgeteilt, laufen die Tiere auf saftigen Wiesen herum und posieren keck für das eine oder andere Foto der zahlreichen Besucher.
Besonders beeindruckt waren wir neben den bunten Eiern vom tollen Hofladen.
Er ist das Herzstück von Isabella Kerschbaumer, die verschiedenste Beerensorten, Feigen und sonstigen Früchte, die alle auf dem Bio-Hof wachsen, zu leckeren Aufstrichen, Säften und Senf verarbeitet. Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, warum Eier auch blau, rosa oder grün sein können, dann schauen Sie selbst vorbei am Ursteirerhof. Info, Webshop und Termine unter: www.ursteirerhof.at

PATER LACKNER

IM DIENST DER NÄCHSTENLIEBE

Pater Franz Lackner stammt aus der steirischen Gemeinde Paldau. Er ging im Jahr 1967 als Missionar nach Indonesien und lebt auf Sabu, einer der ärmsten Inseln der Region. Mangels Regen und anhaltender Trockenheit gibt es für die Bevölkerung fast nichts zu Essen. Die meisten Menschen auf Sabu müssen am Tag mit einer einzigen Mahlzeit, die aus Reis besteht, auskommen. Pater Lackner setzt sich hier seit vielen Jahren für die Bildung der Kinder ein, besonders für die Mädchen. Er hat zahlreiche Schulen gebaut und 40 Brunnen auf der Insel errichten lassen, damit die Leute zumindest sauberes Trinkwasser haben. Unsere ehemalige Mitarbeiterin, Frau Juliana Stadlmann, hat ihn heuer im Sommer besucht und Herrn Pater Lackner eine Spende der Fa. Herbert Lugitsch u. Söhne überreicht.

WORKSHOP KALB

WIE GELINGT PROFESSIONELLE KÄLBERAUFZUCHT?

Abermals absolvierten die Lugitsch Mitarbeiter erfolgreich einen Workshop. Joseras Großhändler aus ganz Deutschland reisten an, um sich über das zentrale Thema 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 den einzelnen Kühen errechnet. Ihr Lugitsch Fütterungsberater zeigt Ihnen gerne, wie Sie sich die Lebenseffektivität Ihrer Kühe berechnen können.

AUSGEWOGENE FUTTERMITTEL VERSORGEN IHREN WILDBESTAND

Die Winterfütterung ist ein wesentlicher Bestandteil der jagdlichen Aufgaben. Vielerorts ist sie eine Voraussetzung, um das Wild in von uns Menschen beanspruchten Regionen erhalten zu können. Mit Unterstützung durch die Fütterung gelingt es auch, Verbiss- und Schälschäden während der Wintermonate zu verringern.

Durch eine ausgewogene Fütterung kann das Körpergewicht der Tiere und die Trophäe verbessert werden. Gleichzeitig können die jagdlichen Nutzungsmöglichkeiten optimiert werden und es ergibt sich eine günstigere Erhebungs- und Überwachungsmöglichkeit des Wildbestandes.

Gerne informieren wir Sie über unser Angebot an Futtermitteln für Wild aus eigener Produktion. Unsere Futtermittel werden ausschließlich aus hochwertigen regionalen Rohstoffen hergestellt und sind bis zum Produzenten rückverfolgbar.

Denken Sie rechtzeitig daran Ihr Lager zu füllen!
Info- und Bestellservice: 03152 2222-995

ARBEIT UND HOBBY PERFEKT VEREINT

Lugitsch Verkaufsberater Reitbauer Christian verbringt seine Freizeit gerne im Wald auf der Pirsch. Als Jäger weiß er natürlich um die Hege, die einen gesunden Wildbestand ausmachen. Mit Milchviehkunde Rolf Offner fachsimpelt Christian nicht nur gerne über die Fütterung der Rinder, sondern auch über ihr gemeinsames Hobby, die Jagd. Passend zum Saisonauftakt für Lugitsch Wildfutter erhielten wir diesen Schnappschuss der beiden.

Wenn auch Sie eine fachmännische Beratung wünschen oder mehr über unser Wildfuttersortiment erfahren möchten, steht Ihnen Ihr Lugitsch Fachberater gerne zur Verfügung.

v.l. Rolf Offner, Christian Reitbauer

Als Förderpartner der Organisation Land schafft Leben unterstützen wir deren Arbeit, die darin besteht, den Konsumenten Wissenswertes zum „Lebensmittel“ zu vermitteln. Damit Sie wissen, wo Ihr Essen herkommt! Mehr unter www.landschafftleben.at

WISSENSWERTES ÜBER MILCH

Milchtrinken wurde vor 7.500 Jahren erfunden. Im rauen europäischen Klima brauchten die Menschen eine energiereiche Nahrungsquelle, die das ganze Jahr über verfügbar ist. Das Trinken von Milch erleichterte das Überleben in Europa und trug dazu bei, dass Sesshaftigkeit in raueren Klimazonen möglich wurde. Die Menschen entwickelten die Fähigkeit, Laktose zu spalten. In Afrika und Asien ist bis heute ein Großteil der Menschen laktoseintolerant. Dort war Milch bisher nie ein weit verbreitetes Lebensmittel.

Pro Tag konsumiert ein Österreicher fast einen Viertelliter reiner Milch. Produkte wie Käse sind dabei nicht eingerechnet. Ein Milchbauer liefert pro Tag durchschnittlich 276 Liter an die Molkerei.
Der Selbstversorgungsgrad bei Milch liegt bei 162 Prozent. Österreichs Bauern produzieren also wesentlich mehr Milch als die Bevölkerung trinkt. Insgesamt werden in Österreich ca. 540.000 Milchkühe gehalten, davon sind ca. 95.000 Bio-Kühe.

Österreichische Milchbauernhöfe sind um zwei Drittel kleiner als deutsche Milchbetriebe. Der größte Milchviehbetrieb in Österreich hat über 300 Kühe. In Deutschland gibt es Betriebe mit rund 3.000 Kühen.

Im Durchschnitt sind bei einem österreichischen Bauern 18 Milchkühe pro Stall, bei einem deutschen 63. Fast die Hälfte der österreichischen Bauern haben zehn Milchkühe oder weniger. Etwa 30 Prozent der Milchbauern in Österreich betreibt die Landwirtschaft im Nebenerwerb.

TERMININFO!
LUGITSCH FORUM RIND 2018

NICHT VERGESSEN UND NOCH RECHTZEITIG ANMELDEN!

Montag, 29.10.2018,
GH Feldkirchner Hof
(Triesterstraße 32, 8073 Feldkirchen)
Dauer: 10.00 bis ca. 15.00 Uhr

Erfahren Sie von Experten Neues und Wissenswertes zu den Themen Kälberaufzucht, Fruchtbarkeitsmanagement und Marktentwicklung von Milch und Fleisch.

Anmeldungen bis 19.10.2018 unter:
sixt@h.lugitsch.at oder 0676 / 88 9222 19
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

(TGD-Anerkennung: 2 Std)

VON GOCKELWEB BIS FUTTERMITTEL BESTELL-APP

HÜHNERMÄSTER BERNHARD ABSENGER AUF DIGITALISIERUNGSKURS

Die österreichische Landwirtschaft steht derzeit vor riesigen Herausforderungen: Preisdruck, internationale Konkurrenz, weltwirtschaftliche Zwänge sowie steigende Anforderungen an die Qualität von Lebensmitteln und Umweltschutz. Eine effiziente und ressourcenschonende Bewirtschaftung ist deshalb wichtiger denn je. Die Digitalisierung erfasst derzeit alle Branchen – auch die Landwirtschaft. Für den Bauern, seine Arbeit auf dem Acker und im Stall bedeutet das einen enormen Fortschritt. Am Hof von Bernhard Absenger durften wir uns selbst ein Bild davon machen, wie Digitalisierung im Einklang mit dem „Bauer" sein erfolgreich funktioniert.

In der kleinen, steirischen Gemeinde Ungerdorf bei Gleisdorf liegt der Hof von Bernhard und Martina Absenger, landwirtschaftliche Partner der Firma Lugitsch seit 1989. Ursprünglich wollte Bernhard Absenger nach Absolvierung der Obstbaufachschule Wetzawinkel den elterlichen Milchkuhbetrieb auf Obstbau umstellen. Angesichts der umfangreichen Auflagen im Bereich Pflanzenschutz und der damals kursierenden Obstpreiskrise recherchierte er nach Alternativen. Mit Lugitsch Verkaufs- und Produktionsberater Walter Iber besichtigte er einige Mastställe, informierte sich über die Anforderungen und Abläufe und entschied sich vertraglicher Hühnermäster zu werden.

Seither hat sich einiges verändert. Aus dem ehemals alten Stall mit 4000 Hühnern ist mittlerweile ein moderner, hygienisch einwandfreier, komfortabler Maststall für 14.000 Tiere geworden. Und die hat der Landwirt beim Umbau im Jahr 2010 ganz nach seinen Wünschen errichtet. Der Stall ist hell und lichtdurchflutet dank der vielen Fenster und der günstigen Lage. Unüblich für die damalige Zeit, entschied er sich für eine Bodenheizung und hat es bis heute nicht bereut. Angeschlossen am Stallkomplex ist die „Überwachungszentrale". Hier befindet sich das Büro und die Technik, die erforderlich für ein effizientes Stallmanagement ist.

ARBEITEN MIT GOCKELWEB & CO

Seine täglichen Kontrollgänge macht er morgens und abends. „Manchmal genieß ich es, im Stall eine Weile auf einem Hocker zu sitzen und meine Tiere einfach nur zu beobachten. Ich bin gerne Bauer und meine Arbeit ist für mich kein Zwang, sondern eine Leidenschaft“, verrät uns Bernhard.

Im Stall misst währenddessen die installierte Technik die Leistungsdaten der Tiere und ermöglicht so eine individuelle Betreuung. Die, über das installierte System gesteuerten Fütterungsautomaten sichern eine alters- und leistungsoptimierte Ernährung der Herde und alarmieren den Landwirt per Telefon, wenn es im Stall Probleme gibt. Auch Wasserverbrauch und -Qualität sowie Sauerstoff und Wärme werden damit präzise gesteuert.

Nach seiner Stallvisite begibt sich Bernhard Absenger ins Büro und startet am Computer sein „Gockelweb“. Das Gockelweb ist ein von Lugitsch für die Geflügelmast entwickeltes Qualitätsmanagement-Programm, das alle Produktionsstufen vom Küken bis hin zum fertigen Produkt miteinander vernetzt. Innerhalb dieses Qualitätsprogramms ist die Rückverfolgbarkeit sehr einfach, da alle erhobenen Daten von Landwirten, Tierärzten, Kontrollstellen und der Firma Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mbH zentral verwaltet werden.
Hier gibt Bernhard Absenger alle aktuellen Tagesdaten ein und dokumentiert auch Futtermittelbestellungen, laufende Ausgaben wie Tierarztrechnungen, Strom- und Wasserkosten uvm..

„Als Landwirt muss man heute die betrieblichen Abläufe ganzheitlicher betrachten, um gewinnbringend zu arbeiten. Mit dem Gockelweb habe ich nicht nur einen laufenden Überblick über meine laufenden Kosten sondern auch über den Verlauf meiner Stallinvestitionen, Instandhaltungskosten, Umsätze und Deckungsbeiträge pro Herde. Ich bin somit immer auf dem Laufenden, was meine wirtschaftliche Situation angeht und kann frühzeitig agieren, wenn es sein muss. Das macht das Arbeiten nicht nur einfacher sondern auch strukturierter und gibt mir Sicherheit“, so Bernhard überzeugt.

Natürlich liegt der Erfolg der Arbeit an jedem einzelnen selbst. Die beste Technik erfüllt nicht ihren Zweck, wenn man sie nicht richtig nutzt. Deshalb ist es besonders wichtig, seine Daten laufend und genau zu dokumentieren und auch zu kontrollieren. Nur so kann am Ende einer Mastperiode ein zufriedenstellendes Ergebnis gesichert werden.

Bernhard Absenger ist auch Nutzer der neuen Lugitsch Futtermittel Bestell APP, die extra für Kunden entwickelt wurde, um Futterbestellungen von überall über das Smartphone einfach und unkompliziert zu tätigen, Zeit zu sparen und mehr Flexibilität zu garantieren. Für Bernhard ein weiterer wichtiger Schritt in die Zukunft. Deshalb gibt er zur laufenden Verbesserung der APP auch gerne Feedback und Verbesserungsvorschläge an die Lugitsch Mitarbeiter weiter. Ein perfektes Zusammenspiel mit Erfolgsgarantie.

ZWISCHENKLAUEN-PHLEGMONE (MAUKE)

SCHMERZHAFTER BEGLEITER

Es gibt kaum einen rinderhaltenden Betrieb, der es noch nie mit der Mauke zu tun gehabt hat. Doch was ist die sogenannte Zwischenklauenphlegmone, was verursacht sie und wie kann sie vorgebeugt werden? Die Mauke bei Rindern ist nicht zu verwechseln mit der Mauke bei Pferden, die häufig ein Überlastungsanzeichen ist und unter anderem durch falsche Fütterung entstehen kann.

DEFINITION

Die Zwischenklauenphlegmone entsteht nach einer Verletzung des Zwischenklauenspaltes, welcher sich durch das Ansiedeln von Bakterien entzündet. Es tritt eine plötzliche Schwellung und Rötung des Kronsaumes auf, die starke Schmerzen und in Folge Lahmheit nach sich zieht. Meist haben die Tiere nicht nur ein gestörtes Allgemeinbefinden, sondern auch erhöhte Temperatur, Fressunlust und damit verbunden Milchverlust. Charakteristisch für die Zwischenklauenphlegmone ist das plötzliche Auftreten der Symptome.

URSACHE

Die Ursache ist nicht, wie oftmals gedacht fütterungsbedingt, sondern verletzungsbedingt. Die Fütterung sowie die Haltung können das Auftreten der Mauke noch zusätzlich fördern und negativ beeinflussen. Bestimmte Alpweiden mit feuchten Stellen und Immunschwäche bei Tieren begünstigen eine Entzündung der Zwischenklaue genauso wie mangelnde Klauenpflege (eitrig hohle Wand, Limax, Sohlengeschwür).

PROPHYLAXE

Zwischenklauenphlegmone kann durch die Optimierung der Haltungsbedingungen vorgebeugt werden. Wie zum Beispiel durch das Vermeiden von Überbelegung, das Achten auf trockene Liege- und Laufflächen, sowie die Beseitigung von sehr rauen und scharfkantigen Oberflächen. Jeder Untergrund, der zu Zwischenklauenverletzungen führen könnte, sollte möglichst beseitigt werden. Fütterungstechnisch unterstützt eine ausreichende Versorgung von Mineralfutter und eine ausgewogenen Ration, hinsichtlich Energie– und Eiweißversorgung, das Immunsystem positiv. So kann ein Vermehren der Bakterien eingedämmt werden.

BEHANDLUNG

Wenn die Verletzung der Haut zwischen den Klauen rechtzeitig, vor einer Entzündung, erkannt wird, reichen eine Desinfektion und ein Verband aus. Sollte es zu einer Entzündung, Zwischenklauenphlegmone, kommen, muss unmittelbar nach der Diagnose eine antibiotische Behandlung erfolgen. Ansonsten breitet sich die Entzündung aus und es kommt zu einer nachhaltigen Schädigung des Bewegungsapparates.
Damit die Fütterung das Immunsystem Ihrer Tiere optimal unterstützen kann, empfiehlt sich eine genaue Bedarfsanalyse und Berechnung der Ration. Ihr Lugitsch Fütterungsberater unterstützt Sie dabei gerne.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Zu verkaufen:

Stapler Toyota 8FD25F, 2.500kg Tragkraft, Triplex-Freihub 1550mm, Hubhöhe 4650 mm, Bauhöhe 2,13m, 3. + 4. Ventil, inkl. Seitenschieber, Kabine mit Heizung, Arbeitsscheinwerfer LED vo. + hi., Bj. 2013, 2.040 Bstd., Preis: € 20.990,- exkl. 20% MwSt., Tel.: 0664 3021876

Mischwagen Strautmann 1250, 12,5m³, BJ: 2014, elektr. Funkfernbedienung, wenig gebraucht,
Riegersburg, Tel.: 0664 2357668

17 m³ Polyestersilo, Nähe Hausmannstätten, gebraucht, Tel.: 0664 5942562.

18 m³ Blechsilo, Nähe Feldkirchen bzw. Kalsdorf, Tel.: 03135 52672, Handy: 0699 13115131

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

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

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

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

Vernebelungsanlage neuwertig, für 10.000 Masthühner. Die kompl. Einrichtung für die 10.000 Masthühner wird auch abgegeben, Tel.: 0680 2121385

Lubing Vernebelungsanlage ECO 60 mit Steuerung Lc-1, Baujahr 2012, 8 x 6 m Düsenlinien, 20m Verbindungsrohr mit Verschraubungen und Halterungen, Düsenabstand 1m, Verkaufspreis € 2.000,-, Tel.: 0664 3669189

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

NEU Erhältlich im App Store | Google Play

LUGITSCH BESTELL APP

Futtermittel bestellen – so einfach, wie noch nie!
Infos unter: **www.h.lugitsch.at**

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

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