LUGITSCH
FARM FEED FOOD

JOURNAL

Ausgabe 4/2021 • laufende Nummer 114

DAS HERBST
Genuss zu jeder Jahreszeit

FIT FOR FUTURE
Geflügelzucht Eichkögl - der neue Forschungsstall

BESUCH IN KROATIEN
Milchviehbetrieb mit Molkerei und eigenem Vertrieb

www.h.lugitsch.at

Steirerhuhn®
Das Original
Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS
www.steirerhuhn.at
NUR DAS BESTE
FÜR FESTLICHE STUNDEN
Voller Geschmack und beste Qualität frisch vom Geflügelhof:
Das Steirerhuhn ist ein echtes Original, dessen aromatisch zarter Fleischgenuss
jeden Tag zu einem kulinarischen Festtag werden lässt.
Beratung und Verkauf: Daniel Hillinger, T: +43 676 88922208
LUGITSCH
FARM FEED FOOD
www.facebook.com/Steirerhuhn/

EDITORIAL

INHALT

| DAS HERBST 4
Hotel und Restaurant
Traditionshaus im Vulkanland

| FIT FOR FUTURE 8
Geflügelzucht Eichkögl
Der neue Forschungsstall

| LAND SCHAFFT LEBEN 10
Lebensmittelverschwendung

| HOFREPORTAGE 16
Innovativ in Kroatien

| KUHGESUNDHEIT 18
Konstante Milchfettgehalte

| FLOHMARKT / KARRIERE 19

Liebe Leserinnen und Leser!

Wieder neigt sich ein ereignisreiches und durchaus herausforderndes Jahr dem Ende zu. Auch heuer hat die Pandemie wieder Spuren hinterlassen, doch wir konnten sowohl in der Futtermühle als auch im Geflügelhof viel erreichen und einige Projekte umsetzen. So haben wir zum Beispiel mit unserem zweiten Forschungsstall, der Geflügelzucht Eichkögl einen weiteren großen Schritt in die Zukunft gemacht.

Eine positive Entwicklung der letzten Zeit ist das steigende Bewusstsein für Qualität und regionalen Zusammenhalt. Das Hotel und Restaurant „Das Herbst“, das wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen, ist mit seinem ehrlichen Engagement für hochwertige Produkte und Regionalität ein echtes Vorbild.

Wir möchten das Jahresende zum Anlass nehmen, uns zu bedanken. Bei unseren engagierten Mitarbeitern, unseren landwirtschaftlichen Partnern, Kunden und Freunden. Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit - lassen Sie uns zuversichtlich in ein neues Jahr gehen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien wunderschöne und erholsame Feiertage rund um das Weihnachtsfest und ein Prosit 2022. Bleiben Sie gesund.

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, +43 3152/2222-0, www.h.lugitsch.at
Redaktion/Für den Inhalt verantwortlich: Herbert Lugitsch jun. Für namentlich unterzeichnete Beiträge ist der jeweilige Verfasser verantwortlich. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche bzw. weibliche Form verwendet. Diese verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung Leitlinie: Förderung und Information unserer Kunden und Mitarbeiter. Erscheint viermal jährlich. Aufgabepostamt Feldbach. Konzeption, Layout & Satz: Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH, Marketing | Fotos: Günther Linshalm, Bernhard Bergmann, Fotolia, Shutterstock, Lisa Wieland, Manuel Hanschitz, ZAG, 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 www.h.lugitsch.at/impressum/datenschutz/ informieren wir Sie über die wichtigsten Aspekte der Datenverarbeitung im Rahmen unserer Webseite.

NEUER FRÜHLING FÜR „DAS HERBST“

Das Hotel und Restaurant „Das Herbst“ liegt direkt an der neu geschaffenen Route 66, die mitten durch das Vulkanland führt, und fast in Sichtweite zu unserer Steirerhuhn Zentrale in Gniebing. Das Gastgeberpaar Julia Paral-Gombocz und Christian Paral setzt ganz auf die Produktvielfalt der Region und schafft den Spagat zwischen Tradition und Moderne mit sehr viel Herzlichkeit.

DAS TRADITIONSHAUS

„Das Herbst“ ist aus dem Gniebinger Ortsleben nicht wegzudenken und steht seit jeher für gute Küche, heimische Qualität, Gastfreundschaft und viel Gemütlichkeit. 2017 bekommt das traditionsreiche Gniebinger Gasthaus mit seinen neuen jungen Besitzern Julia Paral-Gombocz und Christian Paral einen ganz neuen Stil und eine vielversprechende Zukunft. Beide hatten bereits langjährige Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie, speziell Christian Paral ist als Ehrenpräsident des Österreichischen Hotelportierverbandes ein Branchenkenner.

FRISCHER WIND

Eine moderne und freundliche Fassade, ein einladender gläserner Eingang und die Neugestaltung der Außenbereiche mit gemütlichem Gastgarten waren die ersten Schritte nach der Übernahme. Gleichzeitig wurden auch die 23 Hotelzimmer und Suiten sorgsam und mit viel Liebe zum Detail renoviert, um den qualitätsbewussten privaten und geschäftlichen Reisenden einen genussvollen Aufenthalt zu bieten. Schon beim Betreten des Hauses fällt das stilvolle Nebeneinander von Alt und Neu auf. Dazu die liebevolle und detailreiche Gestaltung und die freundliche Begrüßung. Mit einem Wort: man fühlt sich sofort willkommen.

Das Gastgeberpaar legt in jeder Hinsicht großen Wert auf Nachhaltigkeit. So setzte man schon bei der Renovierung des Hotels auf Handarbeit. Die Möbel in den Zimmern sind zum Beispiel nicht von der Stange, sondern Tischlerarbeit. Bei den Vorhängen, Pölstern und Bettläufern hat die Hausherrin selbst Hand angelegt: gemeinsam mit der Hausdame Monica, dem guten Geist des Hauses wurden sämtliche Vorhänge, Pölster und Bettläufer selbst entworfen und genäht. Einen zweiten Blick sind auch die Bilder an den Wänden wert: es sind allesamt Originale, hauptsächlich vom Feldbacher Künstler und Stammgast Walter Kohlmeier.

Das Herbst
Hotel und Restaurant
8330 Feldbach, Gniebing 15
www.dasherbst.at

DAS BESTE AUS DEM VULKANLAND

Die Themen Nachhaltigkeit, Handarbeit und Regionalität werden natürlich auch in der Küche konsequent umgesetzt. Dort wird das Beste von regionalen Produzenten zu saisonalen Speisen verarbeitet. „Bei uns wird eigentlich alles frisch gekocht. Sogar der süße Leckerbissen zum Kaffee oder die Marmelade am Frühstücksbuffet werden selbst gemacht. Und durch die frischen und hochwertigen Zutaten können wir auch auf künstliche Geschmacksverstärker verzichten“, betont Küchenchef Siegi Zenz. „Und um optimal auf saisonale Angebote eingehen zu können, bieten wir zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte eine laufend wechselnde Saisonkarte“, fügt Gastgeber Christian Paral hinzu. „Bei Feiern und Festen, gehen wir auch gerne auf individuelle Menüwünsche ein. Unsere Steirerstube oder der Festsaal für bis zu 100 Gäste eignen sich bestens für Feiern von der Hochzeit bis zur Weihnachtsfeier.“

Der Lockdown sorgte jetzt für eine unerwartete Pause, denn man war schon mitten in den Vorbereitungen für Advent und Weihnachten. „Wir freuen uns schon sehr, wenn wir die Türen für unsere Gäste wieder öffnen dürfen, denn wir haben schon viel Neues geplant“, betonen die Gastgeber.

WIR VERLOSEN

2 Genussgutscheine für „Das Herbst“ im Wert von 50,00 Euro

GEWINNSPIELFRAGE

Welches Huhn passt perfekt auf jede regionale Speisekarte?

S . . . . . N

Senden Sie Ihre Antwort per Post, E-Mail oder Fax an:

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mbH,
8330 Feldbach, Gniebing 52
E-Mail: gewinnspiel@h.lugitsch.at
Fax: +43 3152 2424-10

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. **Einsendeschluss: 31.01.2022**

HÜHNERROULADE

GEFÜLLT MIT VULCANOSCHINKEN UND ALTEM GOUDA DAZU ROLLGERSTL-RISOTTO

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN

4 Filets vom Steirerhuhn
8 Blatt Vulcanoschinken
80 g Alter Gouda aus der Fromagerie
8 TL Bärlauchpesto
Salz, Pfeffer frisch gemahlen
Thymian frisch

Sauce

Sonnenblumenöl
1/2 l Gemüsefond

Rollgerstl-Risotto

200 g Rollgerste
3-4 kleine Schalotten
1/8 l Weißwein
Sonnenblumenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Rosmarin frisch

1/4 l Schlagobers
200 g Asmonte
Rindsuppe oder Fond nach Bedarf

Seit fast 40 Jahren kocht Siegi Zenz mit Leidenschaft und viel Liebe zum Produkt - und seit zwei Jahren steht seine Handschrift auf allen Speisen, die im „Das Herbst" aus der Küche kommen.

Die Speisekarte des Restaurants spiegelt die Vielfalt an Rezepten und hochwertigen Produkten des Vulkanlandes wider. Und doch wird alles auf eine moderne und raffinierte Art interpretiert. Hier bereitet der Küchenchef für uns eine Hühnerroulade zu, die er mit Vulcanoschinken aus der Manufaktur in Edelsbach, Altem Gouda aus der Fromagerie in Riegersburg und selbstgemachtem Bärlauchpesto füllt. Dazu serviert er ein cremiges Rollgerstl-Risotto, das sich auch sehr gut vorbereiten lässt.

ZUBEREITUNG

Für die Hühnerroulade wird das Filet vom Steirerhuhn ganz dünn plattiert, auf der gesamten Fläche mit Bärlauchpesto bestrichen und mit Vulcanoschinken belegt. Den Alten Gouda mittig platzieren, das Filet rechts und links eingeschlagen und zu einer Roulade formen. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen.

Die Roulade in einer Pfanne im heißen Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Mit dem Gemüsefond aufgießen, Thymianzweige hinzufügen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C für etwa 12 Minuten fertiggaren. Die Rouladen aus der Pfanne heben, und die Bratflüssigkeit mit etwas Stärke andicken.

Das Rollgerstl-Risotto kann bereits am Vortag vorbereitet werden: Dazu Schalotten im Sonnenblumenöl leicht anlaufen lassen, gewaschene Rollgerste hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarinzweig hinzufügen, nach und nach mit Wasser aufgießen und weich dünsten. An dieser Stelle können Sie kühl stellen oder gleich weiterkochen: Den Schlagobers in einen Topf geben, die Rollgerste darin erhitzen, geriebenen Asmonte untermengen und mit Gewürzen abschmecken. Wenn es nötig ist, noch Fond hinzufügen. Das Rollgerstl-Risotto sollte cremig sein.

Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht Küchenchef Siegi Zenz!

KULINARIK-TIPP:

Um sein intensives Aroma nicht zu verlieren, wird Bärlauch am besten in Öl konserviert. Beispielsweise als Bärlauchpesto.

Blanchiert zu einer Kugel geformt und mit einer Folie umwickelt kann Bärlauch auch eingefroren werden. Bei Bedarf mit einer groben Reibe gefroren in die Speise reiben und den Rest rasch wieder einfrieren.

VULKANLAND-DELIKATESSEN

Entlang der Route 66, die mitten durch das Vulkanland führt, finden Sie kulinarische Schätze in einer Vielfalt und Dichte wie kaum irgendwo in Österreich.

Teilweise sogar international bekannte Betriebe wie die Manufakturen Gölles, Vulkanoschinken und Zotter Schokoladen, aber auch feine Produzenten, Direktvermarkter oder exquisite Winzer.

Mehr auf: www.vulkanland.at

GZE - GEFLÜGELZUCHT EICHKÖGL

Der neue Forschungsstall für Legehennen in Eichkögl

Unsere hochwertigen Futtermittel werden ständig weiterentwickelt und optimiert, um den Tieren Gesundheit und ideale Entwicklung sowie unseren Partnerbetrieben beste Ergebnisse zu ermöglichen.

Während in der Geflügelzucht Raabtal seit vielen Jahren an den optimalen Haltungsbedingungen in der Geflügelmast gearbeitet wird, können wir nun mit unserem zweiten Forschungsstall in Eichkögl die Fütterungs- und Haltungsbedingungen in der Eierproduktion erforschen und erproben.

Nur wenige Kilometer von Gniebing entfernt liegt der Legehennenstall Donnerer - ein Betrieb mit langjähriger Erfahrung in der Geflügelhaltung - der für die Forschungstätigkeiten speziell adaptiert wurde.

In Bodenhaltung wurden vor wenigen Monaten 5.000 Legehennen in zwei Forschungsgruppen zu je 2.500 Stück eingestallt. Die Geflügelzucht Eichkögl wurde mit innovativer Technik und neuster Stallüberwachung ausgestattet, um alle nötigen Parameter aufzeichnen sowie wissenschaftliche Analysen und belegbare Ergebnisse erhalten zu können.

GEFLÜGELZUCHT RAABTAL (GZR) ELITESTALL

Elitestall für Mastgeflügel seit 2007, zweiter Forschungsstall seit 2016

Mit der GZR werden seit Jahren verschiedene Haltungs- und Aufzuchtformen in der Geflügelmast untersucht, mit dem klaren Ziel, gesunde und schmackhafte Lebensmittel herzustellen. Haltungsbedingungen und die Gesundheit der Tiere stehen dabei im Vordergrund, ebenso erprobt wird die Optimierung der Futter- und Betriebsmittel hinsichtlich der Ressoucenschonung.

Im Vordergrund der Forschungstätigkeiten stehen die Haltungsbedingungen sowie die Gesundheit der Tiere. Gleichzeitig soll die Effizienz der eingesetzten Betriebsmittel zur Schonung der Ressourcen verbessert werden, um die Ergebnisse für die landwirtschaftlichen Produktionsbetriebe nachhaltig zu optimieren.

Mit diesen ersten Forschungsgruppen wird die Wirkung spezieller natürlicher Zusatzstoffe und Kräuter erprobt, die einen positiven Einfluss auf Gesundheit und Verdauung der Hühner haben. Das Ziel dieser Forschungsreihe ist, die Gesundheit und Vitalität der Tiere über längere Zeit zu erhalten.

In der Folge wird es um die Weiterentwicklung der Futtermittel hinsichtlich Reduktion von CO2, Staub, Phosphor und Ammoniak gehen. Damit soll nicht nur die Umwelt- und Geruchsbelästigung verringert, sondern gleichzeitig auch die Gesundheit der Tiere verbessert werden.

CHRISTIAN BSTEH

Projektleiter der GZE

Zusätzlich zur Produktionsleitung am Standort Eggendorf hat Christian Bsteh im Sommer die Projektleitung der GZE übernommen. Als ausgebildeter Chemiker und Umwelttechniker sowie mit seiner langjährigen Erfahrung als Laborleiter und Projektleiter sieht er die zukünftigen Forschungsfelder vielfältig: „Wir planen in der GZE die Optimierung der Futtermittel weiter voranzutreiben. Dabei wird es um verbesserte Futterverwertung, das Erproben verschiedener Futterstrukturen, die Optimierung von Rezepturen und vor allem um die Verbesserung von Haltungsbedingungen und Tiergesundheit gehen.“

Christian Bsteh ist leidenschaftlicher Schallplattensammler und renoviert derzeit mit seiner Familie sein Wohnhaus aus dem 18. Jahrhundert. Zukünftig plant er, nebenbei selbst einen Bauernhof zu betreiben.

Bisherige Forschungsergebnisse in der GZR im Bereich Tierwohlverbesserung, Emissionsreduktion und Leistungssteigerung:

Entwickelt wurde z.B. ein Zusatzstoff-Paket zur Proteinreduktion und Ressourcenschonung mit Probiotika, phytogenen Substanzen und Enzymkomplexen der neuesten Generation. Damit kommt es zu Verbesserungen von Gesundheit und Tierwohl einerseits und Emissionsreduktion andererseits. Allein in den letzten Jahren erreichten wir mit unseren innovativen Fütterungskonzepten eine Reduktion von 8% Rohprotein und 24% Phosphor im Futter.

LEBENSMITTEL-VERSCHWENDUNG

(Ver-)brauche ich das? Wissen um die Haltbarkeit von Lebensmitteln und ein Bewusstsein dafür, was wirklich verbraucht wird, können Lebensmittelmüll reduzieren.

Das Bewusstsein für das Thema Lebensmittelverschwendung steigt. Dennoch landet rund ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel am Ende des Tages nicht auf unseren Tellern, sondern in der Mülltonne. Dieser Umstand zieht eine enorme Verschwendung finanzieller und ökologischer Ressourcen nach sich und ist im Bereich tierischer Produkte besonders gravierend. „Die wenigsten sind sich der Folgen von Lebensmittelverschwendung für unseren ökologischen Fußabdruck bewusst", sagt Maria Fanninger, Mitbegründerin des Vereins Land schafft Leben, der Bewusstseinsbildung im Bereich der Lebensmittelproduktion betreibt. Bewässerung, Ernte, Verpackung, Transport: All diese Schritte entlang der Wertschöpfungskette verbrauchen viel Energie und viele Ressourcen – „und das bei einem Drittel unserer Lebensmittel völlig umsonst, weil sie schlussendlich einfach weggeworfen werden." So kommt es, dass zwischen acht und zehn Prozent der global produzierten Treibhausgase durch Lebensmittel entstehen, die noch nicht einmal gegessen werden.

VERSCHWENDUNG IM HAUSHALT

Mehr als die Hälfte der Verschwendung findet in den eigenen vier Wänden statt. So wirft jede Österreicherin und jeder Österreicher zuhause pro Jahr etwa 60 Kilo noch genießbarer Lebensmittel weg. Brot und Gebäck führen dabei die Liste jener Warengruppen an, die am häufigsten weggeworfen werden, dicht gefolgt von Obst und Gemüse. Milchprodukte, Eier und Käse sowie Fleisch und Fisch machen jeweils mehr als 10% des Lebensmittelmülls im Privathaushalt aus. Laut Fanninger immer noch ein Zehntel zu viel, schließlich würde im Falle von Fisch und Fleisch gleich ein ganzes Tierleben in der Tonne landen.

WISSEN UND BEWUSSTSEIN

Lebensmittelmüll zu verursachen, muss aber nicht sein. Oft genügen ein paar einfache Schritte, um Verschwendung zu vermeiden. So etwa das Wissen um die Haltbarkeit von Lebensmitteln, das oft nur unzulänglich vorhanden ist, wie Fanninger erklärt: „‚Mindestens haltbar bis' heißt für die meisten immer noch ‚ungenießbar ab'." Dabei könnten viele Lebensmittel auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch problemlos gegessen werden, sofern sie keine Auffälligkeiten, etwa hinsichtlich Geruch oder Geschmack, aufweisen. Fanninger: „Wer das weiß, kann ganz einfach einen wertvollen Beitrag dazu leisten, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden." Um Lebensmittelmüll zu reduzieren, kann man auch noch einen Schritt früher ansetzen: indem man sich beim Griff ins Regal darüber bewusst wird, ob man das jeweilige Lebensmittel auch wirklich braucht und auch verbraucht, bevor es verdirbt. So kann ein bedeutender Beitrag zum Klimaschutz geleistet, etwas für das eigene Geldbörserl getan und unseren Lebensmitteln auch wieder jener Wert zugestanden werden, den sie verdienen.

Mehr Informationen: www.landschafftleben.at

Im Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen" spricht Land schafft Leben-Mitbegründerin Maria Fanninger mit der Geschäftsführerin der Wiener Tafel Alexandra Gruber über das Thema Lebensmittelverschwendung.

ABGELAUFEN?

Wissen Sie, was Gütesiegel und andere Angaben auf der Verpackung aussagen und was dahinter steckt? Nach einigen Gütesiegeln in der letzten Ausgabe widmen wir uns hier den Angaben auf der Verpackung, die mit der Haltbarkeit von Produkten zu tun haben.

WAS STEHT AUF DER VERPACKUNG?

Angaben über die Haltbarkeit der Lebensmittel auf der Verpackung sind verpflichtend. Unterschieden wird dabei zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und dem Verbrauchsdatum „Zu verbrauchen bis". Letzteres betrifft leicht verderbliche Lebensmittel wie rohes Fleisch oder Fisch, die auch im angegebenen Temperaturbereich gehalten werden müssen. Produkte, die das Verbrauchsdatum überschritten haben gelten nicht mehr als sicher und sollten entsorgt werden. Mehr zum Thema auf ***www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/haltbarkeit***

Dagegen sind Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschriten haben - umgangssprachlich also abgelaufen sind - meistens noch genießbar. Mit dem MHD zeigt der Hersteller an, dass es bei ordnungsgemäßer Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Und nach diesem Datum lohnt es sich, seine Sinne zu aktivieren. Ganz bewusst „Schauen-Riechen-Schmecken" kann viele Lebensmittel vor der Mülltonne retten.

Wenn wir an ein Joghurt denken, das wir wegwerfen würden, dann sollten wir auch die Produktionskette dahinter betrachten: z.B. die Kuh, die gefüttert wird und die Milch gibt, die Arbeit des Landwirts, den LKW, der die Milch abholt, die Produktion in der Molkerei, den Transport zum Handel, die Kühlung im Regal oder den Transport bis zu unseren Kühlschrank. Ein enormer CO2-Fußabdruck, der durch dieses Joghurt entsteht.

Das Startup Unternehmen Too good to go hat eine Plakette entwickelt, die dazu ermutigen soll, die eigenen Sinne zu verwenden, bevor man ein Produkt, das das MHD überschritten hat, entsorgt. Über seine App geht das Startup noch weiter gegen Lebensmittelverschwendung vor: Lokale und Geschäfte können Lebensmittel, die nach Geschäftsschluss entsorgt werden müssten, kurz vor Ladenschluss günstig an die Nutzer der App verkaufen.In den letzten beiden Jahren waren es 1,4 Mio. Portionen, die so gerettet werden konnten.

Mehr auf: www.toogoodtogo.at

* à 18t Beladung
Infografik (c) Land schafft Leben 2021
Nähere Infos und Datenquellen auf
www.landschafftleben.at

MIT LIEBE SCHENKEN

GESCHENKENKBOXEN FÜR ALLE ANLÄSSE!

Im Geflügel-Frisch-Markt, dem regionalen Nahversorger mit Frischegarantie, werden schon fleißig Weihnachtsgeschenke mit köstlichem Inhalt verpackt. Erlesene Produkte aus der Region und natürlich unsere Steirerhuhn Champions wie Gourmet Leberpastete und Leberknödel sind fixer Bestandteil der großen und kleinen Pakete, die jetzt nach und nach unseren Geflügel-Frisch-Markt verlassen.

Aber Geschenkszeit ist ja nicht nur zu Weihnachten. Auch übers ganze Jahr gibt es Anlässe zum Feiern. Wenn auch Sie für Ihre Liebsten, Freunde, Verwandten oder Kunden eine Auswahl an Köstlichkeiten aus dem steirischen Vulkanland suchen, dann stellen wir gerne ganz nach Ihren Wünschen große und kleine Geschenkkörbe und Packerl für Genießer, Jubiläen, Geburtstage und Firmenevents zusammen. Und wenn es ganz schnell gehen soll, dann können Sie zwischen einer kleinen oder großen fix befüllten Geschenkbox wählen, die wir für unsere Kunden exklusiv anbieten. Schenken kann so einfach sein…
Genussmomente inklusive. ***Infos und Bestellungen unter: 03152 2424-36***

GEFLÜGELGENIESSEN

AUCH ZU WEIHNACHTEN AUF QUALITÄT AUS ÖSTERREICH ACHTEN.

Geflügelfleisch aus Österreich - sowohl Huhn, als auch Pute - ist ein hochwertiges Lebensmittel, das am einfachsten am AMA-Gütesiegel erkennbar ist. Hühner und Puten wachsen in Österreich in bäuerlichen Familienbetrieben auf und haben im Vergleich zu fast allen Ländern Europas viel mehr Platz im Stall. Die österreichische Geflügelwirtschaft bekennt sich zur gentechnikfreien Fütterung. Das alles wirkt sich natürlich auch unmittelbar auf die Fleischqualität aus.
Diese wertvollen Lebensmittel dürfen auch etwas Wert sein. Achten Sie aus diesem Grund bei Ihrem nächsten Einkauf oder Gasthausbesuch nicht nur auf den günstigsten Preis, sondern vor allem auf die Herkunft.

Mehr Informationen zu „Die gute Pute“ und ein toller Rezepteblog „no-waste-good-taste“ mit Zutaten-Suchfunktion erwartet Sie auf ***www.diegutepute.at***

JUBILÄUM!
106 JAHRE FÜR LUGITSCH

Mit 36 Dienstjahren ist *Anna Lang* unübertroffen, bereits seit 1985 ist sie für die Firma Lugitsch tätig. Doch *Andrea Hödl* und *Silvia Lorenzer* stehen ihr kaum nach. Beiden dürfen wir zum 35. Dienstjubiläum gratulieren. Alle drei Damen sind mit ihrem Fachwissen und ihrer jahrzehntelangen Erfahrung aus dem Geflügelhof nicht wegzudenken. Gemeinsam haben die drei Damen die 112-jährige Geschichte der Firma Lugitsch schon fast erreicht.

Wir danken herzlich für die Treue zum Unternehmen und wünschen weiterhin alles Gute und viel Gesundheit.

NEU IM TEAM

SABINE KARNER-SAPPER

ergänzt seit September das Kundenservice-Team im Geflügelhof. Die Mühldorferin bringt eine HGA-Ausbildung und langjährige Büro-Erfahrungen mit, hat zwei erwachsene Kinder und ist mit ihrer Freundlichkeit eine Bereicherung im Team.

STEFAN ZWICKL

seit Ende August verstärkt Stefan Zwickl das Team der Futtermühle Gniebing im Bereich Einkauf und Disposition. Herr Zwickl wohnt mit seiner Partnerin und dem einjährigen Sohn in Feldbach und freut sich nach vielen Jahren in einer Kanzlei über seine neuen und interessanten Aufgaben bei Lugitsch.

„I BIN A LUGITSCHER“

„Ich kann es kaum glauben, dass es schon 36 Jahre sind, als ich bei Lugitsch zu arbeiten begonnen habe. Damals war mit rund 60 Mitarbeitern noch alles recht klein. Inzwischen ist die Lugitsch-Familie mehr als dreimal so groß. Über lange Zeit durfte ich im Haushalt der Familie Lugitsch tätig sein. Seit rund 10 Jahren bin ich nun im Geflügel-Frisch-Markt und freue mich über die vielfältigen Aufgaben hier. Es macht Spaß, Qualität zu verkaufen - das Steirerhuhn ist etwas Besonderes und so sind es auch die vielen regionalen Produkte. Wir sind auch ein tolles Team hier im Geschäft und ergänzen uns perfekt.

Der Vorteil an einem Familienunternehmen wie Lugitsch ist, dass man innerhalb der Firma mit Futtermühle und Geflügelhof viele Möglichkeiten hat, sich zu entwickeln. Denn manchmal ändern sich die Umstände im Leben und da ist Flexibilität in der Arbeit wichtig. Ich bin im Sommer Oma geworden und freue mich jetzt natürlich besonders über diese neue Aufgabe.“

„Innerhalb der Firma gibt es viele Möglichkeiten, sich zu verändern.“

Anna Lang
Verkauf
Geflügel-Frisch-Markt

RINDERSCHAU IN TRABOCH

Der 23. Oktober war für viele begeisterte Züchter im Kalender dick markiert. Denn auf der diesjährigen gut besuchten Steiermarkschau in Traboch konnten die Besucher bei gutem Wetter herausragende Tiere verschiedener Rassen begutachten. Wir von Lugitsch konnten unseren Kunden, Familie Harrer mit ihrer Kuh *London* gratulieren. Sie holte den Gesamtsieg Fleckvieh Jung und so durften wir auch unseren Sponsoren-Gutschein der erfolgreichen Züchterfamilie übergeben.

Weiters gratulieren wir Familie Sommersguter aus Wenigzell zum Sieg mit ihrer Kuh *Rose* in der Kategorie Fleckvieh Alt. Julian Kettner aus Irdning-Donnersbachtal wurde mit seiner *Sizilia* Champion der Rasse Brown Swiss und Alois Bliem aus Neuberg an der Mürz wurde mit seiner *Johannita* Champion der Rasse Holstein. Herzlichen Glückwünsch auch diesen Züchtern zu ihren herausragenden Tieren. Weitere Highlights waren der Jungzüchterbewerb, die erstmalige Präsentation der Rasse Jersey auf einer Steiermarkschau und die abschließende Eliteversteigerung. Auch unser Fachberater Patrick Staudacher durfte die Kuh *Zoe* aus seinem Stall vorführen. Ein großes Lob an die Veranstalter - wir freuen uns bereits auf die nächste Rinderschau.

© ZAG

1 JAHR SNEG

SNEG – die Servicestelle für die nachhaltige Beschaffung von Ei und Geflügel wurde im November 2020 in der ZAG (Zentrale Arbeitsgemeinschaft für Geflügel) eingerichtet und steht seither als Beratungsstelle für EinkäuferInnen und KüchenleiterInnen zur Verfügung. Das SNEG-Team rund um Projektleiter DI Michael Wurzer bietet umfassende Informationen und Weiterbildungsmöglichkeiten in Form von Webinaren, Workshops, Exkursionen und ausführlichen Informationsbroschüren. Das Bildungsangebot der nächsten Monate findet online statt und ist kostenlos. Demnächst werden auch großküchentaugliche „Rezepte für den Klimateller“ zur Verfügung gestellt, die in Zusammenarbeit mit dem österreichischen Bundesheer entwickelt wurden.

Die SNEG arbeitet auf Basis des AMA-Gütesiegels, das eine umfassende Kontrolle entlang der gesamten Wertschöpfungskette bietet. Das AMA-Gütezeichen bei Masthühnern, Mastputen und Legehennen setzt sich aus einer geringeren Besatzdichte, dem gentechnikfreien Futter, dem Tiergesundheitsdienst, der Eierdatenbank und vielen mehr zusammen, was den hohen Erwartungen der KonsumentInnen hinsichtlich Tier-und Umweltschutz entgegenkommt.

© ZAG

In diesem Jahr wurden vielfältige Informationsbroschüren und Grafiken zu Ei, Masthuhn und Puten erstellt und zum freien Download auf der Website zur Verfügung gestellt. Speziell für Gastronomiebetriebe, die heimisches Ei und Geflügel verwenden oder verwenden möchten, bietet die SNEG neben den Informationen auch Aufsteller und Broschüren für die Gästekommunikation an. ***Infos und Kontakt: www.sneg-online.at***

FACHEXKURSION DES CLUSTERS FÜR LEBENSMITTELKOMPETENZ

Unter der Fachbegleitung von Univ. Prof. DI Dr. techn. Erich Leitner der TU Graz fand von 21.-23. Oktober eine Exkursion des Lebensmittelclusters statt. Ein kulinarischer Querschnitt von kleinen Familienbetrieben bis zu den Big Playern im Lebensmittelsektor Sloweniens hinterließ bei den Teilnehmern bleibende Eindrücke. Geschäftsführer Dieter Lugitsch und Verkaufsleiter Daniel Hillinger konnten nicht nur Kontakte vertiefen, sondern auch von den Radkersburger Weinbergen bis zur slowenischen Küste viele kulinarische Seiten unseres südlichen Nachbarlandes erleben.

Das beeindruckende Programm reichte von der Brauerei Bevog in Bad Radkersburg und der Sektkellerei Radgonske Gorice über die beeindruckende Pilzzucht Krevh und die Fonda Fish Farm bis zur Rohschinkenerzeugung Pršutarna Lokev und dem biodynamischen Weingut Guerila.

REGAL BRANCHENTREFF

Am 14. Oktober fand in Wien der Branchenevent des Jahres statt, an dem sich rund 1.000 Besucher bei über 80 Ausstellern der Markenartikelindustrie über die neusten Trends informierten. Von großen Firmen bis zu innovativen Startups präsentierten die Aussteller ihre Produkte. Spannende Fachvorträge rundeten das Programm ab. Dieter Lugitsch, Daniel Hillinger und Mathias Danner trafen nicht nur viele bekannte Gesichter, sie konnten auch Anregungen und Ideen mit zurück in die Steiermark bringen.

RESTART-UP NIGHT

Am 30. September trafen sich im Atelier Martin Auer in Graz zukunftsorientierte steirische UnternehmerInnen unter dem Motto „Meet the Game Changers“ zu einem Austausch und einer Vernetzung über alle Branchen hinweg. Highlight des Abends waren fünf Unternehmerpersönlichkeiten wie Hausherr Martin Auer oder Josef Schinnerl von der DMS Data+Mail mit ihren inspirierenden Gründungsgeschichten. Mit dabei war auch Dieter Lugitsch, hier mit Mag. Thomas Spann (Kleine Zeitung), Fleischermeister Josef Mosshammer, Anita Lafer (Great Lengths) und Dr. Karl-Heinz Dernoscheg, MBA (Direktor der Wirtschaftskammer Steiermark).

© Hanschitz, ballguide

BESTMIX GEFLÜGELFACHTAG

Die BESTMIX Gruppe traf sich am 21. Oktober in Eugendorf bei Salzburg zum diesjährigen Geflügelfachtag. Von DI Friedrich Leutzendorff erhielten die Teilnehmer einen Überblick über den Status Quo am Weltmarkt. Veterinär Dr. Peter Mitsch referierte zum Thema Stallmanagement und die Gefahren durch Bakterien, Viren oder Parasiten.
Teilnehmer von Seiten Lugitsch waren Patrick Staudacher, Bostian Novak, Marc Lugitsch und Alexander Krems, hier am Bild neben DI Friedrich Leutzendorff und Dr. Peter Mitsch (v.l.n.r.).

RINDERSTALL DIGITAL

ERFOLGREICH MIT TECHNIK UND EIGENER MOLKEREI

Nur knapp zwei Stunden von Feldbach entfernt, kurz nach der kroatischen Grenze liegt der Betrieb von Familie Bistrovic. Mit rund 50 Milchkühen sowie der eigenen Molkerei und Selbstvermarktung konnte sich der innovative und umsetzungsstarke Landwirt mit seinen Produkten in der Region einen guten Namen machen.

Als Stjepan Bistrovic vor gut zehn Jahren die 10 Kühe seines Onkels übernahm, war ihm klar, dass daraus ein gewinnbringendes Unternehmen werden sollte und fing an, Pläne zu schmieden. Jahre später wurde daraus ein Rinderbetrieb im großen Stil, den er weitestgehend automatisiert und digitalisiert hat. Bis zur Umsetzung dauerte es einige Zeit, aber dafür ging der Plan perfekt auf.

STALLBAU

Es wurde ein großzügig dimensionierter Stall gebaut, der 50 Milchkühen und rund 20-30 Jungrindern ausreichend Platz bietet. Direkt daneben stehen die Kälber in ihren Iglus. Das Grundfutter stammt von Wiesen und Äckern, die Stjepan Bistrovic selbst bewirtschaftet und einsiliert. Gemeinsam mit dem Lugitsch-Beraterteam wurde ein Fütterungskonzept entwickelt, das den Bedarf der einzelnen Tiergruppen genau berücksichtigt. Dazu wird das Grundfutter in regelmäßigen Abständen analysiert und mit den Daten der Tiere abgeglichen, sodass die Rationen laufend angepasst werden können. Hilfreich dabei ist, dass der Landwirt mit den detaillierten digitalen Informationen genau über den Gesundheitszustand jeder einzelnen Kuh Bescheid weiß.

TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Teil des gut durchdachte Plans von Stjepan Bistrovic ist auch die technische Ausstattung vom programmierten Futterschieber bis zum Melkroboter. „Anfangs war es es sehr ungewohnt für die Tiere, aber schon nach kurzer Zeit gingen die Kühe selbständig zum Melken“, erklärt er.

Kontakt:
Stjepan Bistrovic
Gornje Vratno, 42208 Cestica
www.mljekara-marina.net

Die Daten zur Leistung und damit auch zum Allgemeinzustand der Tiere werden direkt auf das Handy des Landwirts übertragen. Dadurch kann er sich zu jedem Zeitpunkt ein genaues Bild machen und sieht zum Beispiel auch, welcher Kuh es nicht so gut geht und welche eine besonders hohe Leistung erbringt.

MOLKEREI

Der auch in Kroatien sinkende Milchpreis führte zu einer weiteren Investition - einer eigenen Molkerei, in der er an 6 Tagen in der Woche seine gesamte Milch - knapp 2.000 l täglich - verarbeitet. Nur am Sonntag liefert er seine Menge weiterhin ab. Direkt angeschlossen an die Molkerei ist ein Verkaufsladen, der sich inzwischen zu einem Nahversorger entwickelt hat. Mit seinem großen Sortiment an Milchprodukten und Artikeln des täglichen Bedarfs, die er von Partnerbetrieben aus der Umgebung bezieht, lockt er Kunden aus der näheren und weiteren Umgebung an. Denn in der Molkerei wird aus der Milch täglich frisch das ganze Sortiment von Joghurt und Sauerrahm über Butter und Topfen bis zu verschiedenen Käsesorten hergestellt. Den leicht säuerlichen und für Kroatien typische Schnittkäse gibt es in natur, mit Kräutern, Paprika oder geräuchert. In jeder einzelnen Sorte schmeckt man die Frische und Qualität.

EIGENER VERTRIEB

Einen Großteil seiner Milchprodukte verkauft er im eigenen Laden und daneben werden mit einem Fahrer Kunden bis hinein nach Varazdin beliefert. Dazu kommen einige Hotels und Pensionen als fixe Abnehmer. Der Bedarf steigt stetig und so liegt der Plan zur Vergrößerung von Stall und Molkerei bereits in der Schublade. Momentan steht nur noch die angespannte Preis- und Liefersituation im Baubereich der Erweiterung im Wege.

Das Lugitsch-Team wünscht weiterhin viel Glück und Erfolg!

FUTTERZUSÄTZE

EFFEKTIV UND ZIELGERICHTET EINSETZEN

Heutzutage werden unsere Milchkühe vor hohe Anforderungen gestellt. Aus diesem Grund gewinnen Produkte, die die Gesunderhaltung der Tiere fördern, zunehmend an Bedeutung. Ein gut intaktes Immunsystem ist von vielen Faktoren abhängig und unerlässlich für einen erfolgreichen Milchviehbetrieb. Denn nur eine gesunde Kuh gibt gerne viel Milch!

IMMUNSYSTEM UNTERSTÜTZEN

Unter der Voraussetzung, dass die Ration optimal eingestellt ist, kann nur durch eine gleichmäßig hohe Futteraufnahme garantiert werden, dass die Kuh alle benötigten Nährstoffe zu sich nimmt. Die Menge der Futteraufnahme hängt wesentlich mit der Qualität des Grundfutters zusammen. Wenn die Silagen einmal nicht gelingen, empfiehlt es sich Futterzusätze einzusetzen, die die Futteraufnahme stabilisieren und somit das Immunsystem unterstützen.

LEBENDHEFE

Ein bekannter und gängiger Futterzusatz sind Lebendhefen, die das Immunsystem, auch bei suboptimalen Bedingungen unterstützen können. Sie verbessern die Pansenfunktion und stabilisieren den Stoffwechsel der Kuh. Lebendhefen haben die Fähigkeit mehr Energie aus faserigen Grundfutterkomponenten zu gewinnen, da sie das Wachstum von faserabbauenden Bakterien im Pansen fördern.

PANSEN PLUS

Andere Zusätze zielen direkt auf die Futteraufnahme ab, indem sie das Pilz- und Bakterienwachstum im Pansen durch eine erhöhte Enzymproduktion positiv anregen. Diese steigern neben der Grundfutteraufnahme auch die Energieversorgung der Kuh, da die Faser- und Stärkekomponenten besser verwertet werden können. Außerdem liefern solche Zusätze mehr Mikrobenprotein, welches am Dünndarm ankommt.

LEBERFIT

Neben den Produkten, die im Pansen wirken, gibt es auch Zusätze, die direkt der Unterstützung der Leber dienen und somit Ketosen vorbeugen. Diese wirken antioxidativ und entzündungshemmend. Die Proteinsynthese wird gefördert und entlastet somit die Leber. Des Weiteren wird ein Schutzfilm an der Darmwand aufgebaut, welcher das Andocken der Keime verhindert. Anfallende Giftstoffe werden gebunden, neutralisiert und ausgeschieden.

Wenn auch Sie das Immunsystem ihrer Milchkühe verbessern möchten, fragen sie ihren Lugitsch Fütterungsberater nach dem neuen CornVit Sondermischungskonzept. Da ist für jede Situation das Richtige dabei.

DI Cornelia Sixt

FLOHMARKT

Nuovo Lagenprinter Smart Fellow für 30 Eier
Tel. +43 676 889 22230

Hackgutheizung Binder RRK 120 – 170
komplett mit Raumaustragung und Steuerung
Tel. +43 664 260 6229

Henriette Junghennen (auch Bio) legereif, freuen sich auf ein neues Zuhause. Vielleicht in Ihrem Stall? Mehrere Abgabestellen in der Steiermark.
Info und Verkauf: Tel. +43 3152 2222-0

Einstallringe für Kückenaufzucht aus Kunststoff
Tel. +43 664 3113626

Big Dutchman Aufzucht Fütterungsanlage
für 14.000 konventionelle Elterntiere
Tel. +43 676 533 9499

Stahlsilo mit 12 m³ inkl. Füllflansch
Tel. +43 664 260 6229

Stabband starr als Eierzuförderer vom Nest zum Dosierer
Tel. +43 676 889 22230

Feine Maisspindel für Einstreu in Geflügelställen (verfeinerte Struktur), Tel. +43 664 2345256

Moba-Eiertischsortiermaschine mit/ohne Stempler
Tel. +43 676 889 22230

Stapler Toyota 8FD25F 2.500 kg Tragkraft
Triplex-Freihub 1550mm, Hubhöhe 4650mm,
Bauhöhe 2,13m, 3.+4. Ventil inkl. Seitenschieber,
Kabine mit Heizung, Tel. +43 664 3021876

Putennippeltränken mit Kugeln für Aufzucht und Mast
141 Laufmeter (47 Stück à 3 m), Tel. +43 664 3113626

Fienhage Einstreulegenest für ca. 1300 Legehennen
Tel. +43 664 196 7578

Infrarotplatten 5 Stück à 150x60 cm, Tel. +43 664 3113626

Steirerkücken Bio auf Bestellung für die biologische Mast.
Info und Verkauf: Walter Iber, Tel. +43 676 889 2222 30

160 Stück Trenngitter (L: 80 cm, H: 40 cm)
plus Zubehör, Tel. +43 664 3113626

KARRIERE

Werden Sie Teil des Lugitsch-Teams und freuen Sie sich auf ein freundliches Betriebsklima in einem erfolgreichen und krisensicheren Familienunternehmen.

Bewerben Sie sich jetzt!
Aktuelle Stellen finden sie auf:
www.h.lugitsch.at/news/karriere

DEIN LEHRBERUF MIT ZUKUNFT

Starte (d)eine spannende Karriere bei e-Lugitsch! Wir vergeben für das Jahr 2022 eine Lehrstelle als Einzelhandelskauffrau/-mann und 12 Elektrotechnik-Lehrstellen.

In 3 easy Steps zu deiner Lehrstelle

Schritt 1: Schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnis & Motivationsschreiben
Schritt 2: Schnuppern – So können wir uns gegenseitig besser kennenlernen
Schritt 3: Qualifying – Beim halbtägigen Lehrlingstag warten spannende Aktivitäten auf dich

Du möchtest Teil unseres Teams werden? Übermittle uns deine Bewerbung und melde dich gleich zum Kennenlernen an. Deine Unterlagen kannst du uns per Mail an **qualifying@lugitsch.at oder per Post** zusenden. Gerne kannst du deine Bewerbung auch persönlich bei uns abgeben. **Wir freuen uns auf dich!**

Lehrlingsentschädigung im 1. Lehrjahr Elektrotechnik: € 701,91 brutto
Lehrlingsentschädigung im 1. Lehrjahr Einzelhandel: € 711,– brutto

STÄTTLICH AUSGEZEICHNETER AUSBILDUNGSBETRIEB

Florian Lugitsch KG
Gniebing 52a
8330 Feldbach
03152 2554-0
qualifying@lugitsch.at
www.e-lugitsch.ekarriere.at

We wish you a peaceful Christmas
and a Happy New Year!
Many thanks for the good cooperation.
Stay healthy“

Wir wünschen ein friedvolles Weihnachtsfest
und ein gesundes, glückliches neues Jahr!
Herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit.
Bleiben Sie gesund!

Békés karácsonyi ünnepeket és
eredményes, boldog új évet kivánunk.
Köszönjük az együttmüködést.
Maradj egészséges.

Želimo Vam miran Božić i sretnu
Novu godinu!
Zahvaljujemo na ukazanom povjerenju.
Ostanite zdravi.

Želimo Vam miren božič in srečno ter
zdravo Novo leto!
Iskrena hvala za zaupanje. Ostani zdrav.

LUGITSCH

FARM
HENRIETTE
STEIRERKÜCKEN
GEFLÜGELZUCHT RAABTAL

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

www.h.lugitsch.at

FEED
CORNVIT
VITAKORN

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

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

www.cornvit.at
www.vitakorn.at

FOOD
STEIRERHUHN
NESTEI

Geflügelhof
8341 Paldau, Saaz 95
+43 3152 2424-0 | steirerhuhn@h.lugitsch.at

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

www.steirerhuhn.at
www.nestei.at

Österreichische Post AG Info.Mail, Entgelt bezahlt