

Enten & Gänse

... direkt vom Erzeuger





Der Geflügelhof

Der Geflügelhof der Familie Lugeder liegt in Neuerding, einem kleinen Weiler im Landkreis Altötting, etwa hundert Kilometer östlich von München, in der oberbayerischen Hügellandschaft.

Der landwirtschaftliche Betrieb wurde vom Grossvater erworben und vor etwa 45 Jahren von einem reinen Rindermast und Milchviehbetrieb schrittweise in einen Geflügelhof umgewandelt.

Drei Generationen leben und arbeiten auf diesem Familienbetrieb, in dem Gänse und Enten vom ersten Lebenstag an ein aufgewecktes, behagliches Leben führen.

Die Enten- und Gänseküken kommen am 1. Lebenstag aus der hofeigenen Brüterei in die Geflügelstallungen. Hier verleben sie ihre ersten 2 Wochen im erwärmten Aufzuchtstall, um anschließend in geräumigen Freilaufställen auf Stroh, mit Zugang ins Freie, gehalten zu werden.

Über automatische Tränkebecken haben die Tiere stets freifließendes Wasser zur Verfügung, auch um Kopf und Gefieder zu benetzen. Die Enten werden mit Getreide aus hofeigener Produktion und Geflügelmastfutter aus Getreide, pflanzlichem Eiweiß und Mineralstoffen ohne tierische oder chemische Zusätze gefüttert.

Die kleinen Gänse haben nach ihrer Aufzuchtphase, sobald es die Witterung erlaubt, spätestens aber nach 2 Wochen, täglich Auslauf auf den Weiden rund um die Geflügelställe. Nach etwa 8 Wochen sind die Tiere Tag und Nacht im Freien, haben aber stets Zugang zum Stall oder geschützten Unterständen. Aus der hofeigenen Schlachterei, die höchsten EU-Anfor-

derungen entspricht und unter ständiger amtstierärztlicher Überwachung steht, wird das Geflügel im süddeutschen Raum direkt vermarktet und findet auf Wochenmärkten, in Feinkostgeschäften und in







Die Tiere

Seit Herbst 2003 ist unserem Betrieb eine eigene Brüterei angeschlossen. Die Elterntiere wurden von der Cherry Valley Farm in Großbritannien importiert und garantieren erstklassiges Zuchtmaterial.

erstklassiger Gastronomie hervorragenden Absatz. Bei uns werden Enten 5-10 Tage länger gemästet als in den meisten herkömmlichen Geflügelmästereien.

Die Gänse haben eine Lebenszeit von 6-7 Monate bis zur Schlachtung. Der hohe Reifegrad des Fleisches, perfekter Rupf und optimale Präsentation des Schlachtkörpers, bei selbstverständlich höchstem Hygienestandard, sichern die erstklassige Qualität unseres Geflügels.

Die jungen Enten und Gänse werden nach dem Schlupf als Eintagsküken etwa 14 Tage im Aufzuchtstall gehalten und dort mit einer extra Wärmequelle versorgt. Anschließend leben sie in geräumigen Freilaufställen auf Stroh teilweise mit Zugang ins Freie.

Unsere Enten erbringen auf dicker Einstreu in geräumigen hellen Ställen ein artgerechtes, behagliches Leben.

Unsere Gänse genießen in lockerer Gemeinschaft viel Sonne und frische Luft auf der Weide. In unserer betriebseigenen EU-Schlachterei wird - immer unter tierärztlicher Aufsicht - Spitzenqualität erzeugt.

Bei uns gibt es keinen Transportstress. So können wir stets einwandfreie und frische Qualität anbieten. Die Mastzeit beträgt bei den Hausenten 49 bis 56 Tage, bei den Gänsen ist die Mastperiode zwischen Juni und Ende Dezember.









Frisch geschlachtete Enten und Gänse sind bei uns das ganze Jahr über erhältlich.

Die Produkte

Gänse, Entenbrust, Entenkeulen, das in der bayerischen Küche so beliebte "Jung", ebenso wie Leber und andere Innereien sind bei uns immer frisch erhältlich.



Bayerische Bauernente

Handelsklasse A

bratfertig mit Innereien (Hals, Leber, Herz und Magen) gemischt oder kalibriert von 2,0 bis 3,0 kg frisch und gefroren poly.-verpackt, neutral und bedruckt Kartoninhalt: 5 Stück



Bayerische Grillente

Handelsklasse A

grillfertig ohne Innereien kalibriert von 1,8 bis 3,0 kg frisch und gefroren poly.-verpackt, neutral Kartoninhalt: 6 Stück



Bayerische Bauerngans

Handelsklasse A

bratfertig
mit Innereien
(Hals, Leber, Herz und Magen)
frisch poly.-verpackt, bedruckt
gemischt oder kalibriert
von 3,5 bis 7 kg
frisch poly.-verpackt, bedruckt
gefroren cryovac.-verpackt, neutr.
Kartoninhalt: 3 Stück
frisch lieferbar von
September bis Ende Dezember



Bayerische Entenkeulen

Handelsklasse A

frisch lose verpackt gefroren, vakuumverpackt 2 Stück / Beutel Stückgewicht ca. 230 gr. - 270 gr.





Bayerisches Entenbrustfilet

Handelsklasse A

frisch, lose verpackt gefroren vakuumverpackt 1 Stück / Beutel Butterfly oder halbiert verschiedene Gewichte







Trockengerupfte Ente

Bei dieser Art der Schlachtung, die fast **ausschließlich aus Handarbeit** besteht, wird die obere Schutzhaut des Geflügels, in der Fachsprache "**Epidermis**" genannt, nicht verletzt.

Dies hat eine **längere Haltbarkeit** und einen noch intensiveren Geschmack zur Folge. Durch das aufwändige Trockenrupfen entstehen zwar höhere Kosten, die sich wiederum auf den Preis auswirken, dafür garantieren wir Ihnen einwandfreie Qualität.

Trockengerupft können wir zur Zeit nur die Bauernente in gemischten Gewichten anbieten.



Entenherzen, Entenleber, Entenmägen

frisch 1 kg, poly.-verpackt. gefroren 1 kg, vakuumverpackt



Bayerische Gänsebrust

frisch und gefroren, 0,8 kg bis 1,0 bis 1,6 kg frisch lose verpackt gefroren cryovac-verpackt Inhalt: 1 Stück



Bayerische Gänsekeulen

frisch und gefroren frisch poly.-verpackt gefroren cryovac-verpackt Inhalt: 2 Stück



Bayerisches Entenjung

bestehend aus: Entenfleisch, Knochen, Herz und Magen frisch und gefroren, 1kg / Beutel



Bayerisches Gansjung

frisch und gefroren ca. 1,0 bis 1,5 kg bestehend aus jeweils: 2 Flügeln, 1 Hals, 1 Herz, 1 Magen, 1 Rückenstück

Entenflügel/Entenfüsse

frisch und gefroren verschiedene Verpackungen

Bayerische Gänseleber

frisch und gefroren frisch poly.-verpackt, 1 kg / Beutel gefroren vakuumverpackt 1 kg Beutel

Entenverarbeitungsfleisch

gefroren, vakuumverpackt

Entenkarkassen

1 Stück. ca. 1 kg frisch, lose verpackt

Entenhälse

frisch, lose verpackt

Gänseflomen

frisch und gefroren, verpackt in Poly.-Beutel







Betriebsstruktur

Auf den nächsten Seiten werden wir Ihnen den Aufbau unseres Familienbetriebes genauer erläutern





Die Menschen

Der Geflügelhof Lugeder ist ein reiner Familienbetrieb, in dem bereits in der dritten Generation Geflügelhaltung mit Leidenschaft und vollem Einsatz betrieben wird.

Ludwig Lugeder Andreas und Silvia Lugeder Juniorchef und -Chefin Der Seniorchef und gute Geist des Betriebes und der Familie Werner Wolf **Christiane Aigner** (geb. Lugeder) für Zerlegung und Kommissionierung und Verpackung von Geflügelteilen Kundenbetreuung Eigener Marktstand in Tel.: 0151/46608193 Landshut und Vilsbiburg Tel: 08728/911536, Handy: 0170/3104760 Schönlinner Christian **Edine Ertl** Hygiene und Qualitätsmanagement (Spitzname: Langbauer) Zuständig für die Landwirtschaft, die (Firma FRISIA Pleiskirchen) Enten und Gänsehaltung auf unserem Betrieb sowie für die Mästerbetreuung **Urban Walter Lutz Flagmeyer** Haus und Hofmaurer Urgestein des Betriebes Zuständig für Landwirtschaft und Warenauslieferung **David Kiszczak Annemarie Leserer** Zerlegung, Verpackung Tierbetreuung, Stallhygiene Hygiene Schlachterei Michael Waschlinger Stanislav Paluch Tierhaltung, Warenauslieferung Tierhaltung Katja Frischhut, Isabella Zirkelbach **Maria Entsfellner Buchhaltung und** Kommissionierung u. Lagerhaltung telefonische Bestellanahme Elterntierbetreuung und Gänsebrüterei



Unsere Partner

Unsere Partner befinden sich alle im unmittelbarem Umfeld und produzieren mit größter Sorgfalt Küken und Enten für uns.

Familie Haderer, Stadlthann



Entenaufzucht seit 2004 (Hofname: "Stodldaner")

Familie Huber, Braunsberg



Brüterei und Elterntierhaltung seit 2003 (Hofname: "Kerschbamer")

Familie Moser, Harpeting



Entenaufzucht seit 1997 auf dem Moierhof haben wir auch unser EU - Tiefkühlhaus untergebracht (Hofname: "Moier z" Harpeting")

Familie Meier, Edstall



Schwester und Schwager von unserem Seniorchef, Enten- und Gänseaufzucht seit etwa 1985 außerdem sind Johann Meier und sein Sohn Christian die Konstrukteure unserer Schlachterei und Federnreinigung (Hofname: "Edstoier")

Familie Ritzinger, Braunsberg



Entenaufzucht seit 2005 (Hofname: "da jung Kerschbamer")

Familie Seidl, Bettstetten



Stieg im Januar 2011 in die Entenmast ein (Hofname: "da Bedstedna")







Wichtige Fragen

Fragen und Antworten rund um die Tierhaltung im Geflügelhof Lugeder

Werden die Tiere auf dem Geflügelhof Lugeder artgerecht gehalten?

Nach der Aufzuchtphase kommen die Hausenten in einen Freilauf- Offenstall. In dieser Bodenhaltung sitzen und laufen die Tiere auf Stroh. Im Frühjahr bis Herbst und ansonsten wenn es die Witterung erlaubt, wird den Enten der Zugang ins Freie ermöglicht.

Die Gänse sind von der Aufzuchtphase der ersten 2 Lebenswochen abgesehen, nahezu ausschließlich im Freien. Im Sommer grasen sie auf weitläufigen Wiesen rund um den Hof. In den Herbstmonaten weiden sie auf den Feldern, wo eigens für diesen Zweck Mais und andere Ackerfrüchte gepflanzt werden. Bei kalter Witterung können sich die Tiere in die Offenställe zurückziehen. Allen Tieren steht fließendes Wasser in automatischen Wasserspendern zur Verfügung, wo die Tiere auch den Kopf und das Gefieder benetzen können.

Was wird den Tieren auf dem Geflügelhof Lugeder gefüttert?

Bezugnehmend auf Anfragen im Kundenkreis möchten wir Ihnen mitteilen:

Es liegen uns Erklärungen aller unserer Futterlieferanten vor, in denen uns versichert wird, dass das an uns gelieferte Futter

- frei ist von jeglichen medikamentösen Zusätzen
- keinerlei sonstige Zusätzen wie Wachstumsförderer
- eindeutig frei von jeder Nitrofen-Belastung ist
- frei von hormonellen Zusätzen ist

Wir versichern Ihnen, dass

- auf unserem Betrieb prinzipiell weder Chloramphenicol, noch Wachstumsförderer oder ähnliche verbotene Stoffe zum Einsatz kommen und auch andere Antibiotika nicht prophylaktisch eingesetzt werden
- Getreide nicht zugekauft, sondern ausschließlich auf unserem Betrieb erzeugtes Getreide zum Einsatz kommt
- Unser Betrieb unter stetiger Aufsicht des zuständigen Tierarztes und des Amtstierarztes des Landkreis Altötting steht.

Wird in der Schlachterei des Geflügelhofs Lugeder hygienisch einwandfrei gearbeitet?

Der Geflügelhof Lugeder betreibt seine betriebseigene Schlachterei mit der EU- Registrierungsnummer BY-15001. Während der gesamten Schlachtung ist ein eigens bestellter Tierarzt anwesend, der sowohl die tierschutzgerechte Tötung wie auch die Einhaltung der Hygienestandards überwacht.

Darüber hinaus finden regelmäßig Kontrollen des zuständigen Amtstierarztes des Landkreises Altötting statt

Jeder Vorgang im Schlachthof, ebenso wie draußen bei der Tierhaltung, wird dokumentarisch festgehalten und muss jederzeit für Kontrollzwecke einsehbar sein.