

Norbert Hackl

Dürfen Schweine glücklich sein?

Wie ein Biobauer die Schweinebranche auf den Kopf stellt



BIOHOF
Labonca

Leykam

Norbert Hackl

Dürfen Schweine glücklich sein?

Wie ein Biobauer die Schweinebranche auf den Kopf stellt

Norbert Hackl

Dürfen Schweine glücklich sein?

Wie ein Biobauer die Schweinebranche auf den Kopf stellt

Leykam

Inhalt

Vorwort 9

Wie alles begann ...

Erste Erfahrungen – erste Erfolge	14
Das Licht am Ende des Tunnels	18
Stets unter Beobachtung	21
Energiequellen und Persönlichkeitsveränderungen	23
Erste Mitarbeiter	25
Der Labonca-Biohof und seine Gründung	26
Hoher Besuch und Medienwirksamkeit	28
Das neue Verkaufslokal	31
Der Kreislauf musste sich schließen	32
Die bittere Erkenntnis	33
Wertschätzung und Anerkennung – ein Preisregen breitet sich aus	34
Drei Generationen und ihre Ansichten	37
So sieht's heute aus	45

Die Sonnenschweine

Schweinehaltung in der „guten alten Zeit“	48
Die Evolution der Schweine-Mafia	49
Unabhängig in die eigene Zukunft	53
Amanda und Zenzi, die Über-Schweinemütter	53
Bärli, der Saubär	57
Die erste Schweine-Geburt unterm Kirschbaum	58
Zenzi und die coole Mitzi	61
Bewunderer und Beobachter	64
Wissenschaftliche Begleitung, Fakten und Daten	66
Die SONNENSCHWEINE im Vergleich	68

Der Labonca Bergschecke

Rinderhaltung am Hofe Hackl ...	82
Der Labonca Bergschecke	83
Ennstaler Bergschecken – die älteste und seltenste Rinderrasse Österreichs!	84
Höchste Tierschutzstandards und beste Qualität	86
Warum ist das Horn so wichtig?	87

Das Weide- schlachthaus

Schlachtung aus meiner Sicht	92
Keine Alternativen in der Schlachtung?	96
Schlachtmethoden und gesetzlicher Rahmen	98
Die Weideschlachtung – eine Alternative?	101
Was sagt der Tierschutz zur Weideschlachtung?	103
Wie löst man ein unlösbares Problem? – Das Weideschlachthaus	104
Ein umfassendes Projekt	107
Der Spatenstich	110
Die Projektfinanzierung	111
Die Bauphase	113
Von der Vision zur Umsetzung ...	114
Neue Möglichkeiten, große Herausforderungen	115
Den Wert des Fleisches erhalten..	118
Die Labonca SOLO-Linie	120
Schnelle Küche oder doch Slow Food?	121



Vom Wachsen, Verkaufen und von Emotionen

Der Schritt vom kleinen Direktvermarkter zum Familien-Unternehmen	124
Die Marke, die Marke, die Marke	125
Die Kunst, ausgeglichen zu wachsen	126
Wir machten es uns nicht leicht	127
Tu Gutes und rede drüber	129
Verkaufsort, Tourismus und die Emotionen	131
Das Fleisch kommt mit der Post	134
Vom Rüssel bis zum Schwanzl für die Gastronomie	137

Lasst uns gemeinsam die Welt retten

Pioniere verändern die Welt, wenn ihnen nicht die Luft ausgeht	142
Alternative Finanzierung mit fairem Mehrwert	144
Die Weideschlachthaus- Genussscheine	145
Der Labonca Quadratmeter- kauf – das neue Projekt!	146



Da geb ich meinen Senf dazu

Die Gesellschaft, die Werte und ich	152
Die TOBiAS-Schule	153
Belächelt, bekämpft, akzeptiert und doch wertgeschätzt	159
Im Windschatten hat sich einiges getan!	162
Fleischsteuer & Co. – die Politik in ihrer Verantwortung	163
Massentierhaltung 4.0	166
Der Tierschutz und Labonca	167
Zur Ethik in der Tierhaltung	171
Zur Natur	172
Tiere essen? Oder doch besser Vegetarier	174
Alle lieben Bio, aber	178
Was ist da alles in der Wurst?	181
ABC der häufigsten Zusatzstoffe	190

Labonca auf dem Teller – Wissenswertes und praktische Tipps

Fleisch und sein Wert als Lebensmittel	194
Also dann: Ab in die Küche! von Ulrike Hackl	197
Tagliatelle Bolognese	200
Ragout vom Sonnenschwein	202
Schweinsbraten vom Sonnenschwein	204
Gekochtes Rindfleisch vom Bergscheckenrind	206
Rindsrouladen vom Bergscheckenrind.....	208
Schlussgedanken und Ausblick ...	210



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Als wir vor 15 Jahren begannen, unsere ersten Sonnenschweine Amanda und Zenzi ins Freie zu lassen, um ihnen ein Leben zu geben, in dem sie Zufriedenheit erleben durften, wussten wir nicht, wohin diese Reise gehen wird. Es war ein kleiner, spontaner Schritt, der viele weitere Schritte folgen ließ. Wir machten es uns zur Aufgabe, unseren Kunden Antworten auf ihre offenen Fragen zum Thema „Fleisch essen“ zu geben und diese Antworten auch in die Tat umzusetzen. Die Sonnenschweine, das Bergschecken-Rind, das Weideschlachthaus, die Warmfleischverarbeitung, die SOLO-Produktion, das Miteinander und die Transparenz zum Kunden sind unsere Antworten.

Viele Menschen haben uns auf dieser Reise begleitet. Ihnen gebührt unser großer Dank für die Unterstützung und Hilfestellung. Ob Familie, Freunde, Kunden, Mitarbeiter – allen, die sich hier angesprochen fühlen, möchten wir herzlich Danke sagen!

Nun beginnen wir ein weiteres, neues Kapitel der Labonca-Reise. Wir erzählen, was wir erlebt haben, was uns bewegte, geben unseren „Senf“ zu wichtigen Themen und zeigen unsere Sicht der Dinge auf.

Eine für uns ganz neue Erfahrung: Wir schreiben ein Buch!

Norbert und Ulrike Hackl





Wie alles begann ...

Zu Beginn dieses Buches möchte ich, zum besseren Verständnis der nachfolgenden Kapitel, gerne ein wenig die Geschichte, die hinter „Labonca“ steht, erzählen. Wie alles begann, warum es begann und wie alles im Laufe der Jahre seinen Weg genommen hat. Bis zum heutigen Tage, wo wir nun stehen.

Beginnen wir mit ein paar Informationen zu mir und meiner persönlichen „Story“:

Mein Sternzeichen ist der Wassermann. Zu den Eigenschaften der „Wassermänner“ zählt man neben „Sturheit“ und einem „Dickschädl“ vor allem auch, dass sie innovativ sind, Freigeister, und der Zeit oft ein paar Schritte voraus. – Alles Eigenschaften, die sich im Nachhinein betrachtet durchaus auf mich und meinen Charakter beziehen lassen. Und: Ich fühle mich auch richtig wohl in meiner Rolle als „Wassermann“.

Meine Kindheit und Jugend waren – der Zeit entsprechend – klassisch konservativ geprägt. Meine Eltern und schon meine Großeltern waren Landwirte. Ich war der Dritte im Bunde von insgesamt vier Kindern: Mit meinen beiden Schwestern und meinem Bruder bin ich in bestem Kontakt und sie unterstützen mich und meine Familie stets mit all ihren Möglichkeiten und auch mit ihren Familien, wenn Labonca Helfer braucht, wenn z. B. wieder einmal ein paar Schweine aus-

gekommen sind oder aber beim jährlichen Labonca Biofest.

Ich war schon von Kindesbeinen an „der Hofnachfolger“, weil das zur damaligen Zeit, Anfang der 1970er-Jahre, so üblich war: einen Hofnachfolger zu haben und das auch kundzutun. Daher war auch meine Bildung ganz darauf abgestimmt: Nach der Volksschule absolvierte ich vier Jahre Gymnasium, allerdings ohne Matura, sondern ich machte meinen Abschluss an einer Landwirtschaftlichen Fachschule, um in der Folge auch den elterlichen Betrieb übernehmen zu können. Meine Eltern bemerkten aber offensichtlich schon recht bald oder glaubten jedenfalls irgendwo im Hinterkopf daran, dass ihr Hofnachfolger keine normale Landwirtschafts-Karriere machen würde, sondern dass der Bereich „Business“ für zukünftige Landwirte immer wichtiger werden würde. Daher besuchte ich auch keine klassische Fachschule, sondern eine landwirtschaftliche Handelsschule – also eine mit zwei Abschlüssen: einmal jenem zum landwirtschaftlichen Facharbeiter und dann hatte ich auch noch den Abschluss der Handelsschule. Themenfelder wie Betriebswirtschaftslehre, Rhetorik, Präsentationen, kaufmännisches Handeln haben mich schon damals brennend interessiert und mir nachhaltig auch genützt.

Mit dem Besuch dieser Schule war eine dreijährige Internatszeit in Graz verbunden, die für meine persönliche Entwicklung sehr wichtig und prägend

war. War ich zuvor der brave, unauffällige Bub gewesen, so entwickelte ich mich dort zu einem eigenständigen, aufmüpfigen Jugendlichen. Ich war nie einer, der lange geplant und gerechnet hat. Meine Stärke war (und ist?), vieles im Gesamtbild sehen zu können, Überschlags-Rechnungen oder -Überlegungen anzustellen, sofort eine Vorstellung und Geschichte dazu zu haben und danach zu entscheiden.

„Wer zu lange plant, verliert den Faden, verliert die Begeisterung und wird unsicher. Aber wer wiederum zu wenig nachdenkt und rechnet, macht große Fehler.“

Norbert Hackl

Wieder zwei Aspekte, die mein späteres Leben stark beeinflussten.

Nach dem Schulabschluss kam ich auf den elterlichen Hof im oststeirischen Burgau zurück. Wir hatten eine Vollerwerbs-Landwirtschaft mit rund 50 Hektar (ha) bewirtschafteter Acker-nutzfläche und etwa 100 Mastrindern in herkömmlichen Ställen. Unsere Landwirtschaft glich all jenen landwirtschaftlichen Betrieben, die in den 1960er- und 1970er-Jahren durch die Industrialisierung aufgebaut worden waren – so, wie sie von Beratern der Kammer eben als „Zukunfts-Landwirtschaft“ titulierte und konstruiert wurden. Für mich und uns alle in meinem Umfeld war das normal und genau so auch in Ordnung. Das lernten

wir so, das wurde uns so eingetrichtert und funktionierte wirtschaftlich gesehen auch bestens!

Burgau ist eine lebenswerte Tourismus-Gemeinde mitten im Steirischen Thermenland. Hier leben etwas mehr als 1000 Einwohner, die auch in zahlreichen Vereinen tätig sind. Auch ich war sofort in der örtlichen Landjugend aktiv, wurde auch zum Obmann gewählt und war nebenbei auch noch im Musikverein und in anderen Organisationen engagiert. Das war so ein klassischer Aufstieg ganz nach meinem Wunsch, der mir auch viel Freude bereitete.

Mein Vater war damals noch in der Kommunalpolitik und in unzähligen Vereinen aktiv. Politik und Vereinsarbeit spielten daher in unserer Familie auch immer eine große Rolle und waren somit auch für mich enorm wichtig – über diese Tätigkeiten und Funktionen identifizierte ich mich auch: Wenn ich wo Obmann war oder anderweitig Verantwortung trug, dann war ich wer. Und in dieser Zeit lernte ich natürlich auch vieles, was ich im späteren Berufsleben gut brauchen konnte: Rhetorik-Praxis, Führungskultur, Entscheidungsfähigkeit usw.

Aber, es dauerte nicht allzu lange ... Wenige Monate nach meiner Heimkehr war ich auch schon schwerst verliebt – in meine heutige Frau Ulli, die ebenso aus einer kleinen Landwirtschaft in der Nähe stammt. Wir lernten uns beim gemeinsamen Hobby,

dem Volleyball, kennen – eine lange andauernde und wunderbare Beziehung nahm hier ihren Anfang.

Meine Frau ist ähnlichen Genen bestückt wie ich ... Und auch sie will nicht lange warten, bis etwas umgesetzt wird, wenn wir wissen, dass es einfach passt – heute wie damals. Und so heirateten wir bereits in sehr jungen Jahren – Ulrike war gerade einmal 19, ich etwas über 20 Jahre alt. Das kam damals zwar für einige Leute in unserem Umfeld überraschend, passte aber bestens!

Erste Erfahrungen – erste Erfolge

Einige Jahre verbrachten wir im Hause meiner Eltern – mit eigenem Wohnbereich. Wir arbeiteten auch gemeinsam mit ihnen in der Landwirtschaft. Ulli hatte zudem in der Bauernkammer einen Bürojob, ich war neben der Landwirtschaft im Lagerhaus als Verkäufer tätig. Alles lief recht ruhig und zufriedenstellend ab – wir hätten uns damals gar nichts anderes vorstellen können, passte ja eh alles. Zumindest nach außen hin.

1996 kündigte ich dann mein Arbeitsverhältnis im Lagerhaus auf, um mit meiner Frau und meinen Eltern eine bäuerliche Direktvermarktung

Mein Sohn Jakob mit 6 Jahren beim Füttern



mehr alle drei Wochen „rauscht“ und so mussten wir nun einfach abwarten, wie sich das mit Bärli und Zenzi so entwickelte. Offensichtlich hat's dann doch einmal, nach einigen Wochen, gefunkt zwischen den zweien und Zenzi wurde trächtig. Ungefährer Geburtstermin war Ende Dezember.

So konnten wir mit dieser Geburt auch gleich einmal austesten, ob eine Freiland-Geburt mitten im Winter problematisch ist und die Ferkel erfrieren könnten, oder ob der Fuchs die Ferkel holen würde – oder hatte sich die Natur auch darauf eingestellt? Immerhin, so dachte ich mir, „werfen“ auch Wildschweine mitten im Winter, ohne „Dach“ über dem Kopf. Also, wenn die Urinstinkte der Schweine intakt sind, müsste es funktionieren. Bärli war somit vorerst „arbeitslos“, jedoch, die ehemaligen Besitzer hatten keinen so guten Platz mehr für ihn, somit blieb er bei uns, nahm einige Kilo ab und wurde noch zum flotten Bärli, der auch immer wieder Interesse an „seinen“ Damen zeigte.

Die ersten Monate vergingen unproblematisch, Zenzi und Amanda fühlten sich pudelwohl und hatten auch gesundheitlich überhaupt keine Probleme. Die angelegte Suhle hatten sie schnell einmal ausgeweitet und in den heißen Sommermonaten verbrachten sie die meiste Zeit im Schlammbad.

Die erste Schweine-Geburt unterm Kirschbaum

Für Amanda kam nun die spannende Zeit ihrer Erstgeburt. Anfang September war es, und wir fieberten gemeinsam diesem „Highlight“ entgegen. War es doch auch für mich und meine Frau eine Premiere, noch dazu als Freiland-Geburt.

„Wie soll denn das gehen“, wurde uns vorhergesagt, „wenn du keinen Schutzkorb hast, wird die Sau die Ferkel fressen oder erdrücken. Außerdem kannst du der Sau nicht helfen, wenn sie Probleme bei der Geburt hat, weil sie dich beißen würde.“

Nun denn, wir glaubten diesen Sprüchen eh nicht mehr, denn Amanda war so zutraulich geworden, dass wir eigentlich immer, auch während der Geburten, dicht neben ihr sein und sie streicheln konnten.

Und dann war es also soweit. Das Gesäuge hatte sich tief gesenkt und Milch floss bereits aus den Zitzen – das war das Zeichen, dass die Geburt nicht mehr länger als 24 Stunden auf sich warten lassen würde.

Da ich sehr, sehr unsicher war, informierte ich zur Vorsicht den Tierarzt und bat ihn, dass er doch bitte auf Abruf erreichbar bleiben solle. Auch für ihn war das ein spannender Akt, denn eine Schweinegeburt im Freiland hatte auch er bis dato noch nicht gehabt.



Amanda im Geburtsnest mit Zenzi

Amanda mit den frisch geborenen Ferkeln



Amanda lag dann schon in ihrem selbst eingerichteten Geburtsnest unter einem schattenspendenden Wildkirschbaum und begann zu drücken. Aber es dauerte recht lange, und es kam nichts heraus. Sie drückte und drückte, und es kam nichts. Das kann bei Jungsaunen schon leicht sein, denn ihr Becken ist noch sehr eng und wenn sie große Ferkel haben, kann es zu Problemen kommen. So kontaktierte ich meinen Tierarzt, der alsbald auch kam. Eigentlich wollte ich das nicht, aber ich traute mich nicht, länger zu warten.

Und der Tierarzt hatte dann auch nicht viel zu tun. Zwar holte er das erste Ferkel händisch, dann aber ging alles von alleine, und Amanda gebar neun wunderhübsche rotbraune Ferkel!

Interessant war, dass Amanda fast nie alleine war, denn ihre zwei Mitbewohner Bärli und Zenzi durften immer direkt neben Amanda sein, und so war es wohl ein „Familienfest“ auf der Schweineweide!

Amanda und ihren Ferkeln ging es blendend.

„Dieses Ereignis berührte Ulli und mich so enorm im Herzen, dass wir wussten: So, und nicht anders wollen wir Bauern sein!“

Norbert Hackl

Es war unbeschreiblich schön und wir waren sehr stolz, diesen Schritt auch tatsächlich gemacht zu haben.

Amanda war sehr um ihre Ferkel be-

müht und machte ihre Aufgabe als „Mutter“ auch sehr gut. Die Ferkel entwickelten sich bestens, ganz ohne medizinische Hilfe und ohne zusätzliche Eisenversorgung, wie es im Stall sonst üblich ist, und auch ohne Impfungen.

Einzig das Kastrieren der männlichen Ferkel stand an. Das ist notwendig, weil die männlichen Ferkel sonst im Alter der Zuchtreife (also mit etwa sieben Monaten) beginnen würden, ihre männlichen Hormone auszuleben und die weiblichen Tiere zu belegen. Zudem bekommt das Fleisch durch die männlichen Hormone einen sehr unangenehmen Geruch. Also ist eine Kastration noch im Ferkelalter notwendig. An sich erledigen das Bauern innerhalb der ersten Lebenswoche selbst.

Uns war und ist es wichtig, dass die Ferkel unter gänzlicher Schmerzausschaltung kastriert werden. Eine Vollnarkose ist aber nur möglich, wenn Vollnarkose und Kastration vom Tierarzt durchgeführt werden.

Daher vereinbarten wir mit unserem Tierarzt einen Termin, damit er die männlichen Ferkel von Amanda kastrieren kam. Da die Ferkel dann aber schon einige Wochen alt und natürlich auch flink unterwegs waren, machten sie sich ihren Spaß mit uns. Wir hatten auch unseren Spaß und hüpfen auf der Schweineweide hinter den Ferkeln her, bis wir das eine oder andere am Fuß fassen und zum Kastrieren bringen konnten.

Mittendrin war Amanda. Voller Vertrauen, dass wir ihren Ferkeln nichts antun würden, konnten wir die Kastrationen an ihrer Seite durchführen. Eine große Besonderheit.

Warum ist das so besonders?

An sich würde ein Mutterschwein jeden Menschen beißen oder attackieren, wenn das Ferkel zu quietschen beginnt. Das ist der ureigene Instinkt, ihre Ferkel zu beschützen. Aber Amanda und wir hatten ein so intensives Sozialverhältnis aufgebaut, dass sie es ohne Probleme zuließ.

Das zeigt aber auch, mit welchen Emotionen und Gefühlen diese Tiere in eine soziale Beziehung sowohl mit Menschen als auch mit anderen Tieren eintauchen können.

Zenzi und die coole Mitzi

Für Zenzi wurde es nun gegen Ende des Jahres auch Zeit: Weihnachten war vorüber, ihre erste Geburt stand an. Amanda, ihre Ferkel und der Eber „Bärli“ waren stets an ihrer Seite und gemeinsam gingen sie in den ersten Winter. Schnee, Minusgrade, so wie sich eben ein Winter in der Oststeiermark zeigt. Die Spannung stieg auch bei uns, denn jetzt „musste“ ja der Erfolg der ersten Geburt bei Amanda durch die Geburt bei Zenzi bestätigt werden, und das mitten im Winter.

Knapp vor Silvester begann Zenzi sich dann um ihr Geburtsnest zu kümmern.

Ulli mit Zenzi, kurz nach der Geburt



Sie entschied sich für einen Platz in einer Erdhöhle, unweit des Liegeplatzes ihrer Schweine-Familie.

Sie wollte eben alleine sein, sich ein wenig absondern, mit Stroh, Heu und Ästen ihr Geburtsnest bauen und sich so auf ihre Geburt vorbereiten. Mutterschweine verspüren diesen Drang nach dem Bau eines Geburtsnestes dann, wenn die „Milch einschießt“, d. h., die Hormone verändern sich und im Gesäuge beginnt dadurch die Milchproduktion – die Zeit bis zur Geburt beträgt dann nur mehr höchstens 24 Stunden.

Und so war es auch. Zenzi bezog am Silvestertag ihr Geburtsnest. Schon in der Früh konnte ich Milchfluss feststellen und gab Zenzi noch ein paar homöopathische Kugelr zur Unterstützung. Natürlich schauten Ulli und ich alle halben Stunden vorbei, denn wir hielten es ja auch nicht aus.

Die Geburt startete dann am Nachmittag. Ganz unproblematisch kam ein Ferkel nach dem anderen heraus. 13 Ferkel waren es dann insgesamt. Noch ganz verklebt, eingehüllt und nass suchten sie sofort den Hautkontakt zur Mutter und liefen so lange an der Mutter entlang, bis sie an eine freie Zitze am Gesäuge der Mutter kamen. Sensationell, wie das die Natur eingerichtet hat. Noch blind finden die Ferkel innerhalb von wenigen Minuten ihre Lebensquelle.

Gut ist es gegangen. Bei minus 5°C Außentemperatur hatte es in der Erdhöhle am Boden knappe Plusgrade.

Den Ferkeln war es sichtlich nicht zu kalt und sie lagen genüsslich saugend an der Brust ihrer Mutter Zenzi.

In der Silvesternacht war ich natürlich auch besorgt um das Wohlergehen der Ferkel und fuhr alle zwei Stunden zur Kontrolle auf die Weide. Mit einer Taschenlampe bestückt versuchte ich, Zenzi nicht aufzuwecken und doch zu sehen, ob es den Ferkeln wohl gut ergehe. Ich zählte mehrmals, aber ich vermisste ein Ferkelchen. Hm, dachte ich mir, vielleicht liegt es unter dem vielen Stroh versteckt? Nein, ich fand es nicht. Aber ich hörte leise etwas „fiepsen“. So leuchtete ich mit meiner Lampe weiter herum, auch an die Holzsteher der Erdhöhle, und siehe da, in einer größeren Fuge zwischen zwei Stehern sah ich ein kleines Ferkelchen! Es war wohl hineingerutscht und konnte nicht mehr heraus. Inzwischen war auch Zenzi munter geworden und schaute, was ich da machte. Sie war natürlich nervös, weil sie ihr Ferkel fiepsen hörte, und ich wusste, ich musste nun schnell sein und das Ferkel herausheben, bevor Zenzi zu unruhig wurde und womöglich glaubte, dass ich dem Ferkel etwas angetan hätte.

Daher steckte ich flugs meinen Arm in die Spalte, fasste das Ferkel am Körper und zog es heraus. Es war eisig kalt und fiepste nur mehr ganz leise. Laut quiet-schen – wie es ein gesundes Ferkel in dieser Situation machen würde – konnte es nicht mehr. Es war zu schwach.

Zenzi hatte sich wieder hingelegt und versorgte ihre anderen zwölf Ferkel,

und die Veterinärmedizinische Universität Wien haben ihre Zweifel, ob ein Schuss auf der Weide auch tatsächlich mehr Sicherheit in der Betäubung bringe, oder ob sich da nicht andere Probleme auftun, die tierschutzrelevant seien.

Was z. B. passiert, wenn der Schuss aus einer gewissen Distanz nicht genau genug erfolgt? Wie kann dann das schwerverletzte Tier auf offener Weide schnellstens „nachgeschossen“ werden? „Bitte nicht Cowboy spielen, das kann ins Auge gehen!“, sagte einst Univ.-Prof. Dr. med. vet. Josef Troxler zu mir.

Wie löst man ein unlösbares Problem? – Das Weideschlachthaus

Mir war in Hinblick auf unseren Betrieb wichtig, eine Lösung für unsere Tiere und unseren Betrieb zu finden. Ich habe immer schon selbst geschlachtet, musste aber 2010, nach Inkrafttreten der neuen EU-Schlachthygieneverordnung, das Schlachten am eigenen Hof beenden. In diesem Moment merkte ich, welch wichtiges Kapitel im Kreislauf der Lebensmittelherstellung ich damit aus der Hand geben musste. Ich habe immer selbst die Verantwortung für die Art und Weise des Schlachtens meiner Tiere übernommen und es auch selbst durchgeführt. Ein „ich kann kein Tier töten“ finde

ich nicht angebracht, wenn ich schlussendlich das Tier auch verarbeite und auch vom Verkauf des Fleisches lebe. Wo liegt hier der Unterschied? Für mich war das „Augenauswischerei“ – also: entweder kann ich das Tier als Fleischesser, Bauer und Verantwortlicher für das Wohlbefinden des Tieres selbst töten oder ich muss die Tierhaltung lassen und werde Vegetarier.

Wie Sie sehen, beschäftigte mich diese Problematik einige Zeit sehr intensiv und ich wusste ganz ehrlich gesagt nicht, wie ich das auf meinem Hof lösen könnte. Ich wusste nur: „Wo ein Wille, da ein Weg“.

2012, ein Jahr nach dem Abschluss unseres Projekts „Eröffnung eines Verkaufslokals“ begannen wir mit der Umsetzung des Plans zum Weideschlachthaus. In der Zwischenzeit schlachteten wir bei einem Freund, einem Fleischer in meiner Nähe, der für uns die Tiere einen Tag früher abholte, sodass sie sich in seinem Wartestall eingewöhnen konnten. Zudem wurden die Tiere bereits ganz in der Früh geschlachtet, noch bevor andere Schweine in den Schlachtbetrieb kamen. Wir hatten also eine ganz passable Lösung. Wir wollten aber eine 100%-Lösung.

Mir war klar, dass ich zu wenig Zeit und Puste hatte, um jahrelang gegen dieses Gesetz anzukämpfen und auf eine zugelassene Schlachtung auf der Weide warten zu können. Ich brauchte eine Lösung für Labonca, und das recht schnell.

Einfacher wäre es gewesen zu sagen: „Ich würd ja gerne auf der Weide schlachten, aber ich darf halt nicht ...“ Ich wollte kein Querulant sein, sondern eine rechtskonforme Lösung suchen – und wurde bald fündig. Es war eigentlich auch nicht so kompliziert, ich musste das Ganze nur aus einem anderen Blickwinkel betrachten: Was wollte ich erreichen?

„Mir war wichtig, dass meine Schweine und Rinder in ihrem gewohnten Umfeld einfach umfallen, ohne dass sie vorher merken, was nun geschieht. Alles, was nach der Betäubung passiert, ist dem Tier schon egal. Das ist nur mehr eine Sache der Hygiene und somit nur mehr für uns Menschen relevant.“

Norbert Hackl

Daher grübelte ich über der von mir so geliebten EU-Schlachthygieneverordnung nach Auswegen und Lösungen. Und ich fand sie im folgenden Absatz:

*„Jeder Schlachthof hat einen **Wartestall** aufzuweisen, in dem die Tiere nach der Anlieferung warten, bis sie zur Betäubung kommen.“*

EU-Schlachthygieneverordnung
(Hervorhebung Norbert Hackl)

Ok! Das war es. Mein Hirn ratterte und ich dachte mir: Ich drehe den Spieß einfach um! Ich kann nicht auf der Weide schlachten, weil ich dort,

auf der Weide, kein EU-zertifiziertes Schlachthaus habe, in welches die Tiere lebend hineingehen können. Wenn ich aber das EU-zertifizierte Schlachthaus so baue, dass ich anstatt eines Wartestalles eine Warteweide habe, können die Tiere schon tagelang zuvor auf dieser Weide sein, haben eine vertraute und sichere Umgebung und können zur Betäubung in den Bereich reingehen, ohne Angst davor zu haben.

Da Weiden in der Nutztierhaltung als Ersatz von Stallungen zugelassen sind, schloss ich daraus, dass eine Warteweide auch als Ersatz für einen Wartestall zugelassen werden kann.

Und es fiel mir noch etwas Besseres ein: Ich machte den Betäubungsbereich zum Teil der Warteweide! So gelingt es mir, dass die Schweine täglich in den Betäubungsbereich gehen und dort sogar fressen und es überhaupt keine optischen und baulichen Veränderungen am Tag der Betäubung mehr gibt! Und an diesem besagten Tag fallen sie einfach um, mitten im Futterbereich und ohne Angst.

Ich wusste natürlich, dass da noch hundert Probleme bei der Umsetzung kommen würden, die ich aber erst lösen konnte, wenn wir das in der Praxis versuchen würden. Am Schreibtisch konnte ich diese Probleme nicht lösen, nur Lösungsansätze skizzieren wie z. B.: Wie schaffe ich es, dass immer nur ein Tier zur Schlachtung hereinspaziert und die anderen nichts davon merken?



BIOHOF
Labonca



L
Labonca Biohof
SonnenSchweine
sau
GUT
&
KOST
bar





Vom Wachsen, Verkaufen und von Emotionen

Der Schritt vom kleinen Direktvermarkter zum Familien-Unternehmen

Wie sich unser Betrieb vom kleinen Bauernhof zum Familienunternehmen mit etwa 20 tollen MitarbeiterInnen entwickelt hat, wurde in den vorhergehenden Kapiteln schon ausführlich beschrieben. In diesem Kapitel widme ich mich den strukturellen Veränderungen und Themen, die für den Konsumenten nicht sichtbar sind, die im Hintergrund aber viel Einfluss auf das Gelingen oder Scheitern haben. Wie vorne ausgeführt, habe ich mit meiner Frau den traditionell geführten Bauernhof meiner Eltern übernom-

men. Ein Betrieb ohne zusätzliche Mitarbeiter – zur Gänze von familien-eigenen Arbeitskräften geführt und bewirtschaftet. Auch bei der Direktvermarktung war das so. Die Arbeit war mehr als reichlich, für private Auszeiten oder auch einfach nur Zeit für Familie war fast kein Spielraum. Das Familienleben orientierte sich nur an den betrieblichen Saisonen. Zwar hat sich das bis heute nicht verändert, aber es ist anders und besser aufgeteilt. Heute leben wir in der Sicherheit, dass unsere Arbeit auch getan wird, wenn wir einmal ausfallen oder sogar Urlaub machen. Da hat sich sehr wohl etwas zum Positiven verändert. Damals, als meine Frau und ich zu 100 Prozent Bauern, Verkäufer und Fleischer waren, versuchten wir Strukturen zu schaffen, um uns ein wenig freizuspielen.

Bauern, Produzenten, Verkäufer – am Anfang wurden alle Arbeiten selbst erledigt



Mit dem Sonnenschweine-Projekt hatten wir ein tolles Thema gefunden, hinter dem wir mit Liebe, Leib und Seele und vor allem mit Begeisterung standen. Daher war der logische Schritt, dass ich mich wieder mehr meiner Herzensangelegenheit – Biobauer zu sein – widmen wollte, und nicht vorrangig Verkäufer und Fleischer sein musste. Wie ich diesen Wunsch durch die Gründung der Labonca OG umsetzte, können Sie in den Kapiteln „Wie alles begann ...“ und „Das Weideschlachthaus“ nachlesen.

Mit der Firmengründung jedoch kamen auch andere Themen auf uns zu: Unmengen an Bürokratie und die Belastung, die Mitarbeiterkosten auch erwirtschaften zu müssen.

Uns wurde bewusst, dass wir als No-Name-Betrieb am Markt schwer wahrgenommen werden, und dass wir jeden einzelnen Kunden persönlich erreichen und berühren müssen. Die Kunden kamen ja nicht mehr nur aus dem eigenen Ort, daher mussten wir viel in Bewegung setzen, um bekannt zu werden und vor allem etwas zu schaffen, das langfristig Sicherheit gibt.

Intuitiv legten wir dabei den ersten Grundstein für den Aufbau einer der vertrauenswürdigsten Marken in Österreich.

Die Marke, die Marke, die Marke

Da war es sehr hilfreich, dass damals Sepp Zotter mit seiner Familie unseren Hof aufsuchte und sich für seinen gerade in Planung befindlichen „Essbaren Tiergarten“ einige Infos von mir holte.

Es ergaben sich viele Gespräche mit Sepp und in einem sagte er etwas, dem ich fortan folgte:

„Norbert, wenn du etwas aufbaust, dann bau eine Marke auf. Denk dran, die Marke, die Marke, die Marke. Lass nichts anbrennen. Alles, was du an Maschinen oder Gebäuden besitzt, kann dir immer und sofort ein anderer nachmachen. Aber eine Marke kann dir keiner so schnell nachmachen.“

Josef Zotter

Gesagt, getan – aber es war klar: Der Aufbau einer eigenen Marke kann sehr schnell gehen, wenn genügend finanzielle Mittel dafür vorhanden sind. Sind diese jedoch nicht vorhanden, so ist das fast unmöglich beziehungsweise geht es nur mit konsequenter Umsetzung der Idee und im Zuge eines transparenten und ehrlichen Umgangs mit dem Konsumenten.

Sepp Zotter ist da natürlich das Vorbild schlechthin! Er hat immerhin aus dem Nichts eine der vertrauenswürdigsten Lebensmittelmarken Europas

geschaffen und das alles selbst aufgebaut und erwirtschaftet. Zu ihm aufschauend versuchte ich nun auch mein Glück. Mein Glück im Aufbau einer neuen Marke.

Die erste Marke war ja schon da, nämlich das Sonnenschwein. Eine geschützte Marke, die sich schon einen Namen gemacht hatte.

Die zweite Marke – Labonca – musste erst positioniert werden.

Die mittlerweile dritte geschützte Marke – Weideschlachthaus – steht eher im Hintergrund und ist wie die Marke Sonnenschwein der Übermarke Labonca unterstellt.

Labonca, Labonca, Labonca hieß es also. Klar, das war immer im Einklang mit unseren Entwicklungen in der Landwirtschaft, in der Produktion von immer besondereren Produkten und Spezialitäten. Bald waren wir nicht mehr nur für die speziellen Sonnenschweine bekannt, sondern eben auch für das beste Fleisch, die besonderen Spezialitäten und später auch für die konsequente Form der Schlachtung, denn das Weideschlachthaus komplettierte dieses Markenkonzept und ist unser absolutes Alleinstellungsmerkmal.

„Labonca steht heute als die ‚sicherste Fleischmarke Österreichs‘ stark da. Das Sonnenschwein, das Bergschecken-Rind, das Weideschlachthaus, das macht Labonca aus und die Marke stark.“

Norbert Hackl

Die Kunst, ausgeglichen zu wachsen

Für all diese Schritte brauchte es natürlich einige Jahre, und innerhalb dieser Jahre waren so viele andere Probleme zu lösen!

- Das Finden der besten Mitarbeiter war sicher eine der größten Herausforderungen.
- Ebenso, zu jeder Zeit die finanziellen Mittel flüssig zu haben, die notwendig waren, um den einen oder anderen Schritt nach vorne machen zu können.
- Genauso das Mitwachsen der Betriebsstrukturen in der Verwaltung, im Vertrieb, immer mehr forderte der Kunde von uns Professionalität und immer wieder hatten wir das Gefühl, wir hechelten dem allen immer hinterher ...
- Schwierig ist auch heute noch, die immer notwendige Ausgewogenheit zwischen landwirtschaftlichen Kapazitäten, den Produktionskapazitäten und auch den Vertriebsmöglichkeiten zu finden.

Dazu eine Geschichte:

2009 waren wir in der Situation, dass wir in der Landwirtschaft schneller gewachsen waren, als wir verkaufen konnten. Sprich: Wir hatten zu viele Sonnenschweine und konnten sie nicht verkaufen. Wir brauchten aber dringend die Einnahmen!





**Labonca auf
dem Teller –
Wissenswertes und
praktische Tipps**

Fleisch und sein Wert als Lebensmittel

Wer sich bei seiner Ernährung nur oberflächlich mit Fleisch beschäftigt und wem es egal ist, ob dieses Fleisch noch einen anderen „Wert“ außer den des guten Geschmacks hat, wird sich mit diesem Thema kaum auseinandersetzen. Wer sich aber bewusst für eine Ernährung mit Fleisch entscheidet, möchte mit Sicherheit auch den ursprünglichen Wert des Fleisches erhalten und nicht nur beim Genuss-Erlebnis von seinem guten Geschmack profitieren. Fleisch ist wertvoller Lieferant von hochwertigen Mineralien, Vitaminen und Spurenelemente: Dazu gehören z. B. die Vitamine A und D, Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Kalium, Phosphor und Kalzium.

Fleisch ist Eiweißlieferant und hat aufgrund eines guten und ausgeglichenen Verhältnisses der essenziellen Aminosäuren eine generell sehr hohe biologische Wertigkeit. Sie ist bei Fleisch höher als bei einzelnen pflanzlichen Nahrungsquellen.

In der Auswahl „seines“ Fleisches werden aber häufig vorrangig eher „sichtbare“ Aspekte berücksichtigt. Der Preis, ein Gütesiegel oder eine Marke usw. Es gibt aber auch andere Parameter, die meiner Meinung nach in der Auswahl des richtigen Fleisches zu wenig berücksichtigt werden: Da wären die Faktoren der Fleischreifung,

des Schlachters und der Fettsäuren. Diese Faktoren hängen sehr stark von der Tierrasse, der Haltungsform, der Fütterung und vom Schlachter ab.

Die Relevanz der Fleischreifung wurde schon ausführlich im Kapitel „Weideschlachthaus“ beschrieben. Zusammengefasst geht es darum, dass das Fleisch erst durch den Zellenabbau von Mikroorganismen (Milchsäurebakterien) wirklich zart, geschmackig und mürbe wird.

Diese Mikroorganismen können sich aber nur entwickeln, wenn nach der Schlachtung genug Glykogene, also Zuckerreserven, vorhanden sind, und diese nicht durch Angst und Stress vor der Schlachtung verbraucht wurden. Fleisch kann aber auch nur dann gut reifen, wenn es von „erwachsenen“ Tieren stammt, die nicht mehr so viel Wasser in den Muskelzellen gebunden haben, deren Fleisch also bereits eine kompakte Struktur hat.

Durch die Reifung, die nur bei „erwachsenen Tieren“ und „angstfrei geschlachteten Tieren“ länger möglich ist, sinkt der pH-Wert des Fleisches – damit verbessert sich auch die Haltbarkeit.

Schweinefleisch von Weidetieren, die ein Schlachter von mindestens neun Monaten haben und eine Schlachtung ohne Angst und Stress erfahren durften, ist ohne Weiteres bei gekühlter Lagerung in Teilstücken (im Vakuum) 21 Tage haltbar.

Ähnlich verhält es sich beim Rind-

fleisch: Rindfleisch von Ochsen oder Kalbinnen mit Weidehaltung und einem Schlachtalter von mindestens 24 Monaten hat eine deutlich bessere und längere Haltbarkeit. Unser Rindfleisch vom Bergschecken kommt erst nach 21 Tagen Reife in den Verkauf und hält dann auch nochmals 14–21 Tage, hat also eine Gesamtreifung von bis zu sechs Wochen.

Das Schlachtalter ist nicht nur für eine optimale Fleischreifung ein wesentlicher Faktor, sondern auch hinsichtlich der Wertigkeit des Eiweißes. Hier ein Zitat unseres Lehrmeisters Marcel Kropf:

„Es gibt Wachstums-Eiweiß und Erhaltungs-Eiweiß. Junge, unreife Tiere haben das Wachstums-Eiweiß, welches für die Ernährung junger Menschen wichtig ist. Der Erwachsene hingegen soll solches Fleisch essen, das von ausgewachsenen, reifen Tieren stammt und vorwiegend Erhaltungs-Eiweiß enthält.“

Marcel Kropf

Sehr interessant für die menschliche Gesundheit sind die Fettsäuren im Fleisch! Hier gibt es große Unterschiede zwischen Fleisch aus konventioneller Stallhaltung und Fleisch aus biologischer Freilandhaltung.

Fleisch liefert unserem Körper wichtige Mineralien, Vitamine und Spurenelemente



Also dann: Ab in die Küche! von Ulrike Hackl

**Kochen, essen, genießen,
die Meute abfüttern, Hunger
stillen, sich ernähren, Nahrung
für Seele, Geist und Körper**



Das Thema Essen ist unendlich vielfältig und vielgestaltig, es ist einerseits schlichte Notwendigkeit und auch purer Genuss. Mit Geschmäckern und Gerüchen verbinden wir die meisten Erinnerungen.

Teilweise können wir uns etwa an die Augenfarbe von Bezugspersonen in unserer Kindheit nicht mehr sicher erinnern, aber zumeist verbindet jeder gewisse Essensvorlieben oder einen speziellen Geruch mit dieser Person.

Ich selbst bin auf einer kleinen Landwirtschaft aufgewachsen, wo seit jeher die überwiegende Selbstversorgung üblich war.

Für mich war es als Kind vollkommen selbstverständlich, dass wir unseren eigenen Kuch'lgarten hatten, jedes Jahr ein kleines Ackerl mit Erdäpfel anbauten, Obst und Gemüse haltbar machten und eine Kuh namens „Bliaml“ im Stall stehen hatten. Jeden Tag zweimal wurde sie von meiner Oma gemolken, aus der Milch wurden Joghurt („di-

cke MÜch“), Topfen, Weichkäse und teilweise Butter gemacht.

Meine Oma war es auch, die in regelmäßigen Abständen frühmorgens vor ihrer Tagesarbeit frisches Brot mit selbst geschrotetem Getreideanteil für die ganze Familie gebacken hat.

Als heranwachsende Jugendliche war es mir oft unangenehm, dass ich immer wieder als Schuljause so ein dunkles, oft etwas bröseliges Brot mitbekommen habe.

Natürlich waren auch Hausschlachtungen von Schweinen, Hühnern und Hasen üblich (das ist in meinen Erinnerungen aber ein eher unrühmliches Thema).

Und nachdem Marcel Kropf, der sehr viel später Norbert und mich in unseren Anfängen der Direktvermarktung teilweise Ideengeber war, in den 1980ern die ländliche Hausschlachtung revolutionierte, kehrte bei uns zu Hause auch die versuchsweise Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch ein. Wovon ich noch weni-

ger begeistert war, weil der Esstisch tagelang wegen diverser Fleischteile in sämtlichen Entwicklungsstadien der Weiterverarbeitung nicht benutzt werden konnte.

Erst sehr viel später, mit meiner eigenen Familie und mit dem schrittweisen Dazulernen, erkannte ich, dass diese Erfahrungen für mich einen unschätzbaren Vorteil bedeuteten.

Ich wusste schon immer, woher Lebensmittel kommen, welche Arbeit damit verbunden ist und welche Wertigkeit Essen haben kann.

Ebenso merkte ich, wie unterschiedlich Geschmack empfinden sein kann, wie sensibel unsere Sensorik eigentlich ist und wie sehr dies von unseren Essensgewohnheiten geprägt wird.

In meiner Schulbildung (Gymnasium mit Maturaabschluss) war all die Jahre Essen, dessen Wertigkeit und Zu-

bereitung, gar kein Thema. Essensberei- tung, für eine Familie kochen, Nahrung zubereiten – das lernte ich praktisch autodidaktisch. Daher habe ich zum Kochen einen weitgehend pragmatischen Zugang:

Das tägliche Kochen (und nicht zu vergessen: das Zusammenräumen danach) soll sich mit dem gerade Verfügbaren im jeweils aktuellen Tagesgeschehen ausgehen. Zu besonderen Anlässen darf es auch mal aufwendiger oder ausgefallener sein, jedoch ohne, dass man anschließend am angerichteten Küchenchaos verzweifelt.

Mit guten Grundzutaten und etwas Planung, gemischt mit einer ausreichenden Portion Flexibilität, lassen sich – ganz ohne Fertigsachen und ohne spezielle Gerätschaften – erstklassige und vor allem hochwertige Speisen zubereiten.

Kreativ, sinnlich, herausfordernd – so wird auch das Kochen zum Genuss



