

Erfolgsgeschichte

Schweinisches Vergnügen

Einst als Spinner verrufen, heimst ein steirischer Biobauer mit seinen Freiland-Schweinen nun zahlreiche Preise ein.

VON PAUL TRUMMER

Freunde kulinarischer Köstlichkeiten sollten demnächst einen Abstecker in die Oststeiermark machen, um zu sehen, wie man prämierte Fleischqualität und artgerechte Tierhaltung unter einen Hut bringt. Möglich macht das Biobauer Norbert Hackl, der mit seinem Projekt Sonnenschwein eine Lebensstellung in feinste Produkte verwandelt.

Die Schweine Armanda, Zenzi und Eber Berli legten 2003 quasi den Grundstein für den Erfolg der Labonca OG. Der Name steht für Lafnitz, den Grenzfluss, der die Steiermark und das Burgenland trennt. „Wir halten unsere Tiere ganzjährig auf der Weide“, erklärt Bauer Nor-



Biobauer Hackl freut sich derzeit über Nachwuchs: 24 kleine Ferkel tummeln sich aktuell auf seinen Weiden – und stellen ihre Lebensfreude bei Rundgängen gerne unter Beweis

Norbert Hackl
Biobauer

A-8201 Burgau 54
Tel.: 0699-81210911

norbert.hackl@labonca-biohof.at
www.labonca-biohof.at

Labonca Biohof

LABONCA BIOHOF

„Die Leute sahen meine Schweine im Schnee und dachten, der ist ein Spinner.“

Norbert Hackl Biobauer

Hackl seine Philosophie. Laufen, im Schilmsuhlen, aber hauptsächlich schlafen, tagaus auf 20 Hektar Weidefläche – so sieht das Leben seiner 200 glücklichen Schweine aus. Dafür erhielt er als erster Bauer überhaupt den österreichischen Tierschutzpreis vom Gesundheitsministerium.

Nach der Übernahme des elterlichen Betriebs Mitte der 1990er begann er, eine Direktvermarktung aufzubauen. „Mit der Geburt unserer Kinder haben wir viel

über Wertigkeiten im Leben nachgedacht“, erklärt Hackl. 2003 schließlich fiel der Entschluss, auf biologische Landwirtschaft umzustellen – samt ganzjähriger Freilandhaltung seiner Tiere.

„Die Leute sahen meine Schweine im Schnee und dachten, der ist ein Spinner“, gesteht Hackl heute. Mittlerweile hat sich das Blatt gewendet, Hackls Betrieb gibt heute neben den Eigentümerneun Menschen Arbeit.

Feinste Wurst Auch wenn Hackls Schweine 14 Monate alt werden (und damit rund sechs Monate älter als im Stall gezüchtete Schweine), so bleibt ihre finale Bestimmung doch der Speck, die Wurst oder das Schmitzel.

„Durch die viele Bewegung haben die Tiere ein kompakteres Fleisch, das viel weniger Wasser enthält“, erklärt Hackl. Aufgrund des höheren Aufwands verkauft er das Kilo Schmitzelleisch um 15 Euro, doch immer mehr Menschen leisten sich dieses kulinarische Vergnügen.

Steigender Beliebtheit erfreuen sich zudem die verarbeiteten Produkte, die der Verdienst seines Partners Franz Wirth sind. Der einstige Haubenkoch in der nahen Therme Bad Blumau lässt sich nun Kreationen wie „Leberpaste mit flambierten Äpfeln“ oder „Würstchen mit Chili und Paprika“ einfallen, seine „Salami in Kräuterbeize“ wurde soeben zur besten des Landes gekürt.

2010 konnte Hackl seinen

Umsatz um 40 Prozent auf 250.000 Euro steigern, zu seinen Kunden zählen etwa Pöhl am Naschmarkt, Edel-Caterer Frankowitsch in Graz oder das feine Wiener Restaurant Hansen.

Verkostung Mit der Eröffnung seines 170-m²-Verkaufslokals „Labonca – SAUGUT & KOSTbar“ Ende Mai im oststeirischen Burgau darf Hackl nochmals auf einen Umsatzschub hoffen.

„Die Leute schätzen die Produkte anders, wenn sie meine Tiere sehen“, ist er überzeugt. Interessierte führt er daher persönlich zu seinen Sonnenschweinen – auf dass sie sehen, wie sauwohl sich ein Schwein fühlen kann.

INTERNET www.labonca.at

Meilensteine

„Ich will nicht reich an Geld sein“

Wieso das Ganze? Ich will nicht reich an Geld sein, ich liebe das Leben, ich bewundere die Schöpfung in ihrer Ganzheitlichkeit und möchte das weitergeben.

Die größte Stütze? Wieder meine Frau, aber auch Freunde wie Josef Zotter oder Prof. Anton Moser.

Das habe ich gefeiert .. die Eröffnung unseres Lokales – das war ein geiles Gefühl nach so viel Arbeit.

Wohin soll's gehen? Wir wollen klein bleiben, aber ausgelastet sein. Dazu brauch' ich viele Kunden, die bei uns verweilen und einkaufen.

Mein Glück war? Meine Frau Ulrike, die mit ihrem großartigen Feingefühl immer die richtig Bremse oder Lenkerin für mich war.

Die größten Hürden? Die Wirtschaftlichkeit. Da musste ich tief durchtauchen und verspürte erst 2010 eine gewisse Stabilisierung.

Gescheitert wäre ich fast .. 2009.