



## Presseausendung

### Präsentation des Projektes „Mein Sonnenschwein“

**Artgerecht, fair und nachhaltig – „Sonnenschweine“ von Labonca (Burgau, Oststeiermark) bieten aufgrund ihrer besonderen Rasse, der ständigen Freilandhaltung und der extensiven Fütterung eine optimale Basis für ein ganz besonderes Fleisch-Geschmackserlebnis. Mit dem einzigartigen Gastro-Projekt „Mein Sonnenschwein“ bringt Bio-Bauer und Labonca-Gründer Norbert Hackl jetzt seine Sonnenschweine direkt von der Weide für den Verzehr ins Restaurant, Hotel oder Feinkostgeschäft. Das nachhaltige Vertriebskonzept wurde am Mittwoch, 07. Oktober 2015, von Norbert Hackl gemeinsam mit den Leitbetrieben \*\*\*\*Seminarhotel Retter aus Pöllauberg (Ulrike Retter) und dem Restaurant „Zum Wohl“ aus Wien (Albert Schmidbauer) präsentiert.**

Auf den Labonca-Weiden (250.000 m<sup>2</sup> Weidefläche) werden für Partnerbetriebe vorreservierte Tiere artgerecht gehalten. „Die Labonca Tiere dürfen ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben, erwachsen werden und sich wahrlich glücklich fühlen“, erklärt Bio-Bauer Norbert Hackl. Je nach Bedarf, werden diese Tiere regelmäßig und angstfrei im speziellen und einzigartigen Labonca-Weideschlachthaus geschlachtet – ohne Transporte und qualitätsmindernden Stress. „Mir ist das Weideschlachthaus sehr wichtig, denn die Tiere haben keine Angst, keine Schmerzen und keinen Stress, wenn sie geschlachtet werden sollen. Dies garantiert beste Energie im Fleisch“, so der Labonca-Gründer. Die komplette Verarbeitung wird mit dem Partnerbetrieb abgestimmt und es bleiben keine Reste übrig. „Ganz wie zu Omas Zeiten, als man noch das ganze Tier verarbeitete und Köstlichkeiten wie Blutsterz und Blutwurst produzierte“, beschreibt Hackl diese nachhaltige Lösung für die Umwelt, kombiniert mit einem respektvollen und artgerechten Umgang mit den Tieren. „Durch dieses Konzept kann ich den Betrieben auch einen günstigeren Einkauf garantieren“, so Norbert Hackl.

# BIOHOF *Labonca*

**Ulrike Retter** vom Seminarhotel Retter in Pöllau – eine Vordenkerin und Leitbetrieb des Projektes – meint dazu: „Durch die Zusammenarbeit mit dem Labonca-Biohof und den

Bauern des Naturparks-Pöllauer Tal haben wir es geschafft, nur mehr im Freien lebende, glückliche Tiere, wie Schwein, Rind, Gans und Pute für unsere Gäste im Ganzen und in Bio-Qualität zuzubereiten. Die Energie des Essens ist uns wichtig und wir sind davon überzeugt, dass es unsere Gäste schmecken und auch fühlen, dass diese Lebewesen ein mehr als glückliches Dasein hatten.“

„Wir von Biogena streben für unsere ‚Zum Wohl‘-Gastronomiebetriebe sowie für die Firmenbistros eine langfristige, sinnvolle und wertschätzende Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Vorzeigbetrieben wie Labonca an“, hebt **Albert Schmidbauer von Biogena hervor**. Für ihn sei es von großer Bedeutung, sich wechselseitig aufeinander verlassen zu können, die Versorgung seiner Betriebe mit hochwertigem Fleisch sicher zu stellen und dem Biobetrieb langfristig gesicherte Absatzmöglichkeiten zu bieten. „Die Verwertung des gesamten Tieres sehen wir als Respektbezeugung gegenüber dem Tier, genauso wie die artgerechte Haltung und stressfreie Schlachtung“, begründet Albert Schmidbauer seine Kooperation mit Labonca.

Es werden noch weitere Partner, die sich mit diesem Konzept identifizieren können, gesucht. Jedoch ist die Teilnahme limitiert.

## **Kontakt:**

Biohof Labonca  
Sicher – Transparent - Ehrlich  
Norbert Hackl  
Hauptplatz 6  
8291 Burgau  
Mobil: 0699 / 81 21 09 11  
office@labonca.at  
[www.labonca.at](http://www.labonca.at)