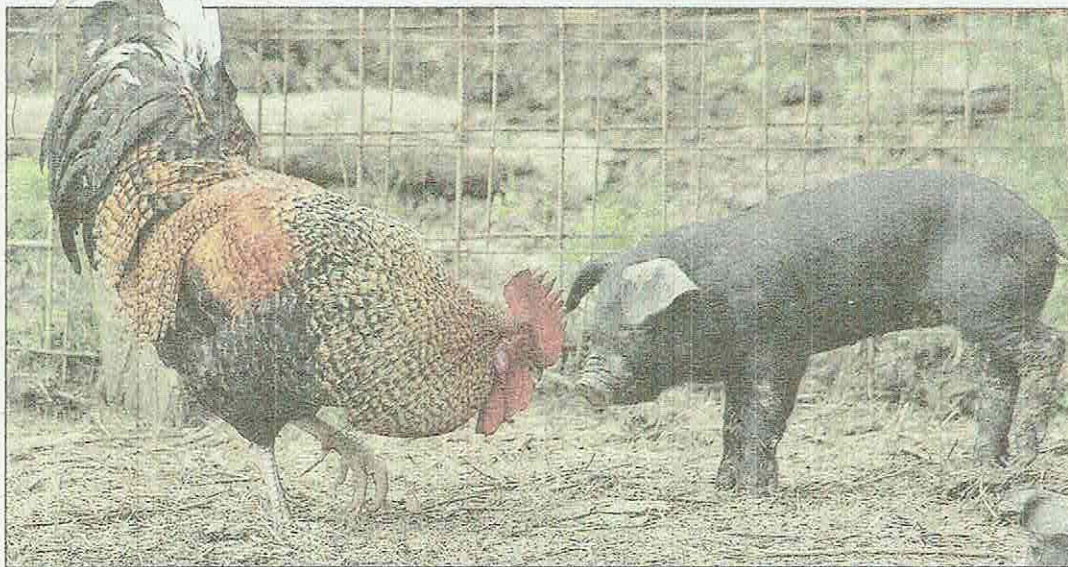


Leben im Paradies –



Der Gockel könnte längst andere Gefilde aufsuchen – doch er auch er genießt den Frieden in Burgau.

Starköchin Sarah Wiener ist so begeistert vom Weide-schlacht-haus-Konzept, dass sie bereits Genusscheine gekauft hat!

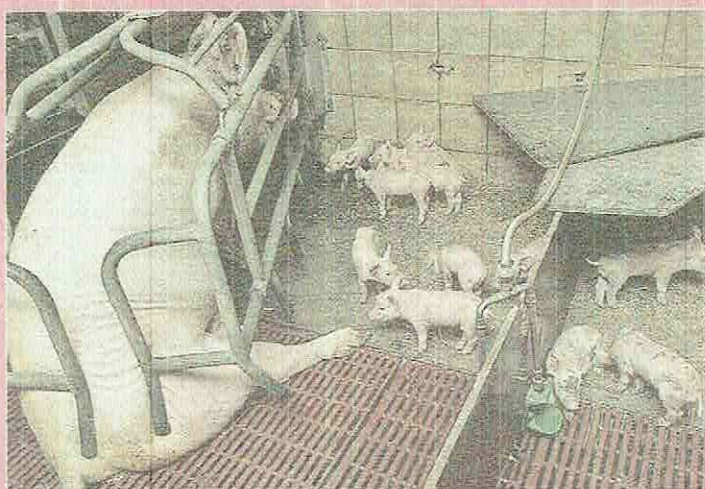


Die winzigen Ferkel rennen im Schweinsgalopp um die Wette, flitzen um die Bäume, manchmal fällt eins her und alle anderen kugeln drüber. Wenn sie kichern und kudern könnten, sie täten es vermutlich wie die kleinen Kinder tun. Zwischendrin steht ein Hahn, der längst über alle Berge sein könnte, aber es vorzieht, hier mit den Schweinen zu leben – und sei's nur drum, hin und wieder eines von ihnen boshaftig am Ohr zu zwicken. Die großen, trächtigen Sauen spüren, wenn der Tag der Nie-

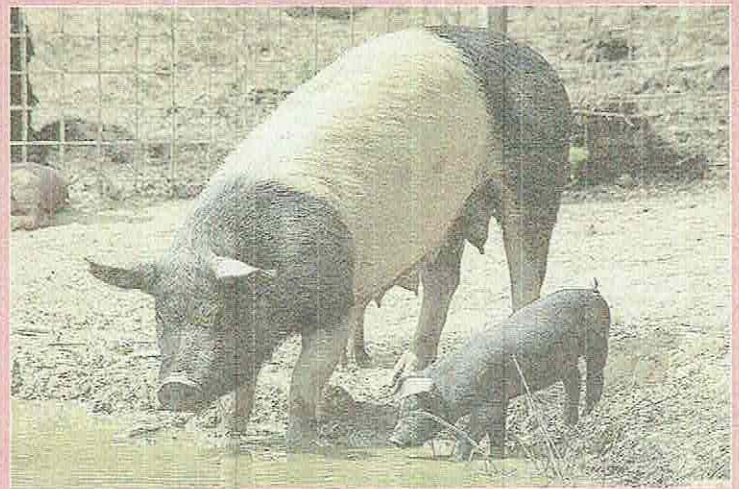
Der oststeirische Bio-Pionier Norbert Hackl will Schweinen künftig einen stress- und angstfreien Tod ermöglichen – mit dem Weide-schlachthaus auf grüner Wiese!

derkunft nah ist, ziehen sich selbst das Stroh in ihr Häuserl, richten sich ein Nest ein. Allein dieser Anblick macht beschämend klar, wie viel an natürlichen Instinkten man den Tieren in der Massentierhaltung nimmt.

So wie es uns die Werbung oft suggieren will – und wie es mit der Realität zumeist überhaupt nichts gemein hat –, leben Norbert Hackls Sonnenschweine in Burgau. Auf 20 Hektar Wald- und Wiesenfläche, in der Sonne, groß und klein, immer draußen, friedlich vereint. Der Labonca-Biobauer hat sein Konzept gegen jegliche Kri-



So schaut die Realität der Massentierhaltung aus: Muttersäue, in engen Kastenständen gezwängt, Ferkel auf



engstem Raum, auf Spaltböden, ohne natürliches Licht oder Luft. Und so, wie auf dem Bild rechts, leben

die Sonnenschweine von Norbert Hackl. Sein Konzept von würdevollem Leben und Sterben kommt an.

Sterben in Würde



Die Ferkel trinken bei jeder Mutter, die zur Verfügung steht...



tik („der Fuchs wird deine Schweindl holen“, „derfrieren werden's, die armen Kleinen“) durchgesetzt.

Auch wenn die Bio-Schiene eine brutale ist: Schließlich dauert's viel länger, bis ein Bioschwein schlachtreif ist, allein das Futter kostet ihn bis dahin 250 Euro – aber höchstens 300 (!) kriegt er auf dem Markt. „Wenn ich meine Führungen hier nicht hätte, könnte ich nicht

überleben.“ Aber die Leute rennen ihm fast die Tür ein, wollen das Konzept der Sonnenschweine unter freiem Himmel selber sehen – und das Gelände, auf dem für jeden spürbar Harmonie und Ruhe liegen, oft gar nicht mehr verlassen. Höchstens zum Einkaufen in Hackls Bioladen in Burgau, „denn wenn man die Schweine so leben sieht, dann kann man ruhigen

Ein sympathischer Mensch, dieser Norbert Hackl – hier mit einem kleinen Ferkel.



Gewissens ein Stück hochwertiges Fleisch genießen“, erklärt uns eine Kundin.

Leben ist das Stichwort – sterben ist es auch. Für Norbert Hackl ist es nämlich das Schlimmste, wenn Schweine nach einem Transport, unter hohem Stress, geschlachtet wer-

den. Daraus resultiert seine Idee: Weideschlachthaus!

Konzept: Tiere, aus der ganzen Region, werden zu seinem Schlachthaus gebracht, das quasi mitten auf der grünen Wiese steht. Eine Woche lang dürfen sie auf dieser toben, entspannen, glücklich sein – dabei werden sie gefüttert, bis hinein zur Schlachtbank. Und dann, während sie fressen, ohne eine Sekunde Angst, fallen sie um...

Auch die Finanzierung hat der clevere Biobauer schon im Kopf – und jeder von uns kann mitmachen! 350.000 Euro braucht er zur Umsetzung. Um 1000 Euro kann jeder einen Genusschein kaufen – und bekommt dafür 10 Jahre lang jedes Jahr feinstes Sonnenschweinefleisch um 130 Euro; das ist eine bessere Verzinsung als bei der Bank... Starköchin Sarah Wiener war so begeistert davon, dass sie sofort zwei gekauft hat!

Infos: www.labonca.at

Auf dem Labonca-Biohof ist alles so entspannt, dass sich Hackl selbst und sogar der Besucher unter die Schweine mischen kann. Nur wenn man ein Ferkel aufhebt und es dann vielleicht quietscht, dann wird die Mutter ein bisschen wild...

