

Im Freiland ist Luft nach oben

Der Trend zu Qualitätsbewusstsein bei Lebensmitteln und die Sehnsucht der Konsumenten nach Authentizität bei landwirtschaftlichen Produkten sind im Wachsen. Die Freilandhaltung kommt dem natürlichen Verhalten der Tiere entgegen und ist eine attraktive Nische – wenn der Preis stimmt.

ARTUR RIEGLER

Die oststeirische Marktgemeinde Burgau, nahe der Landesgrenze zum Burgenland, liegt auf einer Seehöhe von knapp 280 Metern und ist von milden Klima bestimmt. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft hat im Laufe der Jahrhunderte die sanft hügelige Landschaft geprägt – touristisch war die Region jedoch bis in die 1970er-Jahre kaum erschlossen. Heute gilt das steirische Thermenland als beliebtes Ausflugsziel und Genussregion mit hervorragenden Weinen und kugelrunden Ölkürbissen. Und auf den ausgedehnten Weideflächen in Burgau leben die sogenannten „Sonnenschweine“, Weiderinder und Masthühner ganzjährig im Freien.

Qualitätsprogramme beim Rind dienten als Vorbild

Norbert Hackl – Biobauer, Initiator, Geschäftsführer und das Gesicht der Labonca Biohof GmbH – hat gemeinsam mit seiner Gattin Ulrike sein Schicksal in die eigene Hand genommen.

Bis zum vielfach preisgekrönten Vorzeigebetrieb war es jedoch ein langer, steiniger Weg mit viel Fleiß, Enthusiasmus und einer großen Portion Glück: Auf dem elterlichen Hof in Burgau aufgewachsen, wurde Hackl die landwirtschaftliche Berufslaufbahn praktisch in die Wiege gelegt. Bereits seine Eltern haben in frühen Jahren ihre Chance für den Bauernhof in der Spezialisierung auf Rindermast gesehen. Auch

für Norbert Hackl und seine Frau Ulrike stand bereits bei der Hofübernahme Ende der 1990er Jahre sowie im Zuge des EU-Beitritts Österreichs fest, dass eine neue Strategie für eine erfolgreiche Betriebsentwicklung notwendig sei.

Der LFS-Grottenhof-Absolvent entschied sich zu Beginn für erste Gehversuche auf dem Gebiet der klassischen Direktvermarktung hofeigener Fleischprodukte.

Langsam wuchs sein Gedanke heran, den Bauernhof auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen und ein neues Betriebskonzept zu erarbeiten. Während in der Rindervermarktung seit Jahren ein breites Spektrum an Qualitätsprogrammen existierte, wollte Hackl mit seinem Projekt „artgerechte Schweinehaltung“ ein interessantes Wachstumssegment erschließen. Die ganzjährige Freilandhaltung von Schweinen sollte dazu die Grundlage bilden.

Bei seinen ersten Pilotversuchen habe er auch keinen Erfolgsdruck verspürt, so der heute 45-Jährige und

„Da ist viel zu tun, da möchte ich was tun und auch der Konsument verlangt danach.“

NORBERT HACKL

erinnert sich: „Die erste Geburt im Freien war dann für meinen Entschluss ausschlaggebend, den Kreislauf in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung zu schließen. Denn ich war bis zu diesem Zeitpunkt einfach nur Bauer, der Ferkel oder Einsteller zugekauft, gemästet und vermarktet hat. In diesem Moment wurde es auch eine Herzensangelegenheit.“ Im Jahr 2003 hat er schließlich seinen Traum vom Freiland-



Norbert Hackl hat mit großen Ambitionen die Freilandhaltung von Mastschweinen recht klein begonnen und neben der Veredelung auch die Vermarktung der hofeigenen Produkte selbst in die Hand genommen.

schwein wahr gemacht und hat sich auf eine Kreuzung aus Schwäbisch-Hällischem Landschwein und Duroc festgelegt. Die robusten Tiere bekommen keinen Sonnenbrand, haben einen guten Mutterinstinkt und zeichnen sich durch eine hervorragende Fleischqualität aus. Heute hält er auf seinem „Biohof Labonca“ auf rund 20 Hektar rund 400 Mastschweine, 40 Mutter-schweine und 3 Eber. Die Bezeichnung „Sonnenschweine“ hat Hackl inzwischen als Marke schützen lassen. Gemeinsam mit seiner Frau leitet Norbert Hackl heute die Labonca-Gesellschaft, dabei bildete der altslawische Namen des Flusses Lafnitz das ideale Synonym.

Im Jahr 2011 wurde im Ortszentrum von Burgau der Traum eines eigenen Feinkostladens mit Restaurant verwirklicht und im Jahr 2015 erfolgte die Eröffnung des ersten EU-zertifizierten „Weideschlachthauses“. Außergewöhnlich ist dabei, dass die Tiere genügend Zeit vor der Schlachtung auf einer großen Weide in Burgau verbringen können.

Seit wenigen Jahren werden neben den „Sonnenschweinen“ auch Masthühner in mobilen Ställen sowie eine kleine Herde mit Ennstaler Bergschecken auf der Weide gehalten. Beim neuen Projekt „Labonca-Bergschecke“ steht die Erhaltung dieser seltenen Nutztierasse im Vordergrund. Dabei kommen auch Absetzer von Biozuchtbetrieben auf die Weiden nach Burgau.

15 Jahre Sonnenschweine und zehn Jahre Labonca

Die Öffentlichkeit soll bei Labonca keineswegs draußen bleiben, vielmehr ist jeder eingeladen, einmal das Geschäft am Hauptplatz zu besuchen oder entlang des gut beschilderten Rundwegs zu spazieren (60 Gehminuten).

Jeden Freitag und Samstag finden um 13 Uhr geführte Besichtigungen auf die Weide, zum Weideschlachthaus inklusive Verkostungen statt.

Individuelle Gruppenangebote sind gegen Terminvereinbarung (Dienstag bis Samstag) möglich. Am 9. Juni feiert Labonca von 10 bis 22 Uhr Jubiläum: Fünfzehn Jahre Sonnenschweine und zehn Jahre Labonca.

LABONCA BIOHOF

Betriebsspiegel

Biohof, Weideschlachthaus mit Fleischerei, Handel und Gastronomie sind unter einem Dach vereint.

Betriebs-/Geschäftsführer: Norbert Hackl

Betriebsgröße: 50 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, davon rund 25 Hektar Weide

Tierbestand (rund): 3 Eber, 40 Zuchtsauen, 400 Ferkel und Mastschweine, 20 Rinder und Geflügel

Partnerschaften: 2 Freilandferkelproduzenten, 1 Freilandschweinemäster, Interessengemeinschaft Ennstaler Bergschecken

Arbeitskräfte: 20 Mitarbeiter, davon arbeiten 3 Personen in der Biolandwirtschaft.

Kontakt: Labonca Biohof GmbH, Hauptplatz 6, 8291 Burgau, Telefon: 03383/3349, E-Mail: „office@labonca.at“, Homepage: „www.labonca.at“.



Mit acht Wochen kommen die Ferkel für 12 bis 13 Monate auf die Mastweideflächen.



Ennstaler Bergschecken gelten als lebhaft, genügsam, robust und zäh. Diese seltene Rasse eignet sich für die extensive Weidehaltung und hat eine ausgezeichnete Fleischqualität.



Im Zuchtbereich haben drei Eber und rund 40 Sauen rund fünf Hektar zur Verfügung.



Auch das Fleischerhandwerk wird groß geschrieben: die Produktpalette umfasst Frischfleisch, Salami, Würste aus Warmbrät, luftgetrockneten Speck oder kalt geräucherte Schinken.



Hofeigene Produkte und regionale Spezialitäten gibts im Feinkost- und Gastroladen.



Mit dem Schlachthaus direkt an einer Weide wird der prämortale Stresseinfluss reduziert.