

# LABONCA BIOHOF UND DAS BURGAUER SONNENSCHWEIN

Suhlen, wühlen, spielen, rennen, balgen und kuscheln. Ein echtes Glücksschwein-Leben. Für Franz Wirth und Norbert Hackl ist das Wohl der Tiere untrennbar mit dem Genuss für uns Menschen verbunden. Dieses Ziel verfolgen sie kompromisslos. „Würde zurückgeben“ ist ein Schlagwort, das Franz Wirth immer wieder betont.

TEXT SISSI WOLFF



Auf dem Speiseplan der Sonnenschweine stehen Getreide, Kräuter, Wurzeln, Insekten und was sich sonst noch an unterirdischem Gewächs und Kleingetier beim Durchpfügen des Bodens finden lässt. Auf Mais und Soja verzichtet der Biohof, um das Thema Genmanipulation zu umschiffen. Bei ihren Zuchttieren setzen Bio-Bauer Hackl und Haubenkoch Wirth auf die Kreuzung von Duroc-Ebern und Schwäbisch-Hällischen-Mutterschweinen. „Beide Rassen stehen für mehr Intramuskuläres Fett gegenüber einer Pietrain-Kreuzung, was bessere Qualität bedeutet. Zudem sind sie pigmentiert, was die Sonnenbrand-Probleme behebt – und sie sind robust“, sagt Franz Wirth. Dass ihre Sonnenschweine mit allen Witterungsbedingungen zurechtkommen ist wichtig, denn die Tiere verbringen bis zur Schlachtreife [12-14 Monate] ein Leben im Freien. Über 200.000 qm Weidefläche stehen ihnen im steirischen Lafnitztal zur Verfügung. „Die Schweine sind ständig in Bewegung und auf Futtersuche, wachsen langsamer und fressen deutlich mehr als ihre Mastkollegen. Ent-

sprechend hochwertig ist ihr Fleisch: Feine Fetteinschlüsse sorgen für einen besonderen Eigengeschmack und dafür, dass das Fleisch beim Braten saftig bleibt.“ Diese Qualität muss und soll ihren Preis haben. Genießer und Sterneköche sind gerne bereit, ihn zu bezahlen.

## Genussscheine für ein Weideschlachthaus

Das neueste Projekt der Vorzeige-Bio-Züchter: ein eigenes Schlachthaus auf dem Hof. „Das Schlachten von Tieren wird in Europa generell

industriell geführt. Sowohl Tiere aus artgerechten Haltungsformen als auch Masttiere müssen dieselben Abläufe vor ihrem Tod erleiden. Und das nur, weil das Schnitzel immer noch billiger sein muss“, echauffiert sich der passionierte Bio-Züchter Norbert Hackl. Doch die Finanzierung für ein eigenes Schlachthaus – rund 200.000 Euro – war nicht so einfach zu stemmen. So kamen die beiden auf die Idee, Genussscheine ins Leben zu rufen. 200 Stück, je 1.000 Euro. Das Kapital wird auf zehn Jahre in Jahreszahlungen und einer Verzinsung von 5,2% pro Jahr zurückbezahlt. Und zwar in Form von jährlichen Gutscheinen à 130 Euro für Labonca-Naturalien. Die rückgeführte Kapitalsumme nach zehn Jahren beträgt somit 1.300 Euro.

Innerhalb von sieben Monaten waren 100 Genussscheine verkauft und derzeit boomt der Verkauf, weil sich die Initiative herumgesprochen hat. Das Ziel? Die Tiere stressfrei in gewohnter Umgebung (Fressbereich) zu betäuben und umgehend zu schlachten. Mit der Haltung der Burgauer Sonnenschweine haben Norbert Hackl und Franz Wirth neue Maßstäbe für eine gänzlich andere Haltungsform von Schweinen gesetzt. Dafür hat der Labonca-Biohof als erster Bauernhof Österreichs den österreichischen Tierschutzpreis im Jahre 2010 erhalten. Zu Recht.



Franz Wirth, Haubenkoch, und Norbert Hackl, Bio-Züchter. Beide verfolgen das gleiche Ziel, dem Tier die Würde zurückzugeben. [www.labonca.at](http://www.labonca.at)