

Es ist „saukalt“ in Burgau in der Südoststeiermark, die Schweine am Hof von Norbert Hackl wärmen sich bei minus fünf Grad gegenseitig. Können sie auch, denn den Schweinen geht es in ihrem gemeinsamen Stall buchstäblich saugut. Eigentlich war Norbert Hackl ein „Bauernbursch“ wie viele andere in der Region: Die Eltern hatten einen mittelgroßen Bauernhof mit den Schwerpunkten Ackerbau und Rindermast, die Kinder arbeiteten fleißig daheim mit. Doch nach der Übernahme in den 1990er Jahren hat Norbert Hackl beschlossen, einen Direktvermarktungsbetrieb aufzubauen, vorerst auf konventioneller Basis. 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“, lacht Hackl heute. Mittlerweile hat sich das Blatt gewendet, Hackl beschäftigt neun zusätzliche Mitarbeiter auf seinem Bio-Betrieb. Die Schweine Armada, Zenzi und Eber Berli haben 2003 quasi den Grundstein für den Erfolg der Labonca OG gelegt: Der Name steht für Lafnitz, den Grenzfluss, der die Steiermark und das Burgenland trennt.

Wichtige Entscheidungen

Norbert Hackl ist Absolvent der landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof-Hardt bei Graz, wo mittlerweile auch die biologische Landwirtschaft im Mittelpunkt des Unterrichtes steht. Bis 1995 war Norbert Hackl dann als landwirtschaftlicher Facharbeiter tätig, ehe er Mitte der Neunzigerjahre seine Arbeit aufgegeben hat, um daheim auf dem elterlichen Be-



Schwein haben ist Glück

Wenn Norbert Hackls Sonnen-schweine im Schnee stapfen, dann ist das keine Schlagsidee, sondern die Lebensphilosophie eines preisgekrönten Biobauern. seed hat den aufstrebenden Landwirt auf seinem „Labonca Biohof“ in der Steiermark besucht.

— von Ewald Würzinger

trieb einsteigen zu können. „Es war anfangs nicht einfach, alles Ersparte in den Betrieb hineinzustecken“, gesteht Hackl. Er hat sich für den Weg der Direktvermarktung und in späterer Folge für den der biologischen Bewirtschaftung ent-

schieden. Ein Weg, den Norbert Hackl bis heute nicht bereut, auch wenn die Landwirtschaft in Österreich in Zeiten des EU-Beitritts einen doch steinigen Weg gehen musste. Alles was zählte, waren richtige Entscheidungen.



Viele Wegbegleiter

Kein langer Weg ohne Begleitung. So hat der junge Bio-Landwirt auf seinem Weg zum Erfolg auch viele Freunde und Gleichgesinnte aus der regionalen und überregionalen Wirtschaft gewonnen.

Prominenteste unter ihnen sind wohl Chocolatier Josef Zotter aus Kornberg bei Feldbach oder Sonnentor-Gründer Johannes Gutmann aus dem Waldviertel: „Ich bewundere die Konsequenz an ihnen, einer biologischen Linie jahrelang treu zu

bleiben und ungebrochen mit der eigenen Marke erfolgreich zu sein“, schwärmt Norbert Hackl von seinen Freunden. „Gegenseitig haben wir einander Tipps gegeben und Pläne ausgeklügelt.“ Besonders involviert im Betriebsgeschehen ist Gattin Ulrike. „Sie ist die Impulsgeberin, eine sehr starke Entscheidungsträgerin in allen Belangen“, erzählt Hackl stolz. „Vieles würde ohne sie nicht gehen.“

„Das ganze Jahr über leben meine Tiere auf einer 20 Hektar großen Weide, wo sie sich sauwohl fühlen.“

Wenig Zukunftsaussichten

Für die Zukunft der Landwirtschaft im Allgemeinen sieht der junge Bio-Bauer schwarz: „Die Aussichten sind düster – die Landwirte haben wenig Chancen in Zeiten der blühenden Industrie, die über die Politik gesteuert wird. Es kann lange dauern, bis etwas möglich ist“, sagt Hackl. Der dreifache Familienvater war von Anfang an, wie er zugibt, kein „Großkopferter“, von großem Ausbau und Millioneninvestitionen hält er wenig. Wichtig sei, was in der Philosophie des Bauern steckt. „Ich hab auf den großen Traktor verzichtet und mir einen kleinen gekauft“, schmunzelt Norbert Hackl. In Freilandhaltung müsse man ohnehin nicht viel investieren.

BETRIEBSSPIEGEL DES BIOBAUERNHOFS HACKL

Besitzer und Betriebsführer: Norbert und Ulrike Hackl

Lage: Oststeiermark, 8291 Burgau 54, Bezirk Hartberg-Fürstenfeld

Bewirtschaftete Fläche: 48 ha, davon 3 ha Wald, 3 ha Grünland 42 ha Ackerland

Bewirtschaftung: zertifiziert Biologisch seit 2003 (Bio-Austria)

Direktvermarktung: über die eigene Firma „Labonca-Biohof“, Schlachtung, Verarbeitung, Verkauf der Sonnenschweine und deren Produkte daraus

Ab-Hof-Verkauf: Verkaufslokal mit Gastronomie, Bauernladen und Naturkost

Viehbesatz pro Jahr:

250 Mastschweine und 20 Mutterschweine ganzjährig im Freiland auf ca. 20 ha Weidefläche, ab Mai auch Bio-Mastgeflügel und Pinzgauer Rinder

Ackerbau: 20 ha Weide mit Klee gras und Topinambur, 22 ha Getreide (Gerste, Hafer, Triticale, Weizen) und Ackerbohnen, Grünland, Dauerpflanzen

Bezogene öffentliche Gelder: ÖPUL

Anteil der öffentlichen Gelder am Gesamteinkommen (geschätzt):

ca. 15% in der Landwirtschaft, Gewerbe 0%

Bauer aus Überzeugung

Norbert Hackl ist Landwirt aus Leidenschaft und das fühlt man auch, wenn man ihm dabei zusieht, wie er seine 200 Schweine füttert. „Sowohl im Sommer, als auch im Winter leben meine Tiere auf einer 20 Hektar großen Weide, wo sie laufen, sich im Schlamm suhlen, aber auch Sonne tanken können“, erzählt er lachend. Und für diese „saugute“ Haltungsmöglichkeit hat der 40-Jährige als erster Bauer überhaupt den österreichischen Tierschutzpreis vom Gesundheitsministerium verliehen bekommen. „Darauf bin ich besonders stolz“, sagt Hackl.

**„Ich bin stolz darauf,
dass ich als erster
Bauer den Tierschutz-
preis bekommen
habe.“**

Auch wenn Norbert Hackls Sonnenschweine „nur“ 14 Monate alt werden (immerhin rund sechs Monate älter als konventionell gezüchtete Schweine), so bleibt der „Sinn ihres Lebens“ doch der Speck, die Wurst oder das Schnitzel. Aber mit Qualität: „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 Schnitzelfleisch um saftige 20 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 „Leberpastete mit flambierten Äpfeln“ oder „Würstchen mit Chili und Paprika“ einfallen, seine „Salami in Kräuterbeize“ wurde bereits zur besten des Landes gekürt.

Saugutes Geschäft

In den letzten fünf Jahren konnte Norbert Hackl seinen Umsatz um 200 Prozent auf 500.000 Euro steigern. Zu seinen Kunden zählen unter anderem Starköchin Sarah Wiener, Biohof Adamah, Pöhls Feinkost am Wiener Kutschkermarkt, der Grazer Edel-Caterer Frankowitsch oder das Haubenrestaurant Grubers Kehlberghof, ebenfalls in der steirischen Hauptstadt. Mit der Eröffnung seines 170 m² Verkaufslokals „Labonca – Sau GUT & KOSTbar“ im oststeirischen Burgau im Jahr 2011 und der momentanen Verwirklichung des nächsten einzigartigen Pilotprojektes – dem Weideschlachthaus – darf Hackl nochmals auf einen Umsatzschub hoffen. „Die Leute schätzen die Produkte anders, wenn sie meine Tiere sehen und erkennen, wie wertvoll dieser ganzheitliche Kreislauf ist“, ist er überzeugt. Interessierte führt er daher persönlich zu seinen Sonnenschweinen – damit sie sehen, wie saugut sich ein Schwein fühlen kann. «



EWALD WURZINGER
ORF-Journalist