



„Fleisch darf jeden Tag am Teller sein“

INTERVIEW. Norbert Hackl ist Biobauer aus Leidenschaft. Seine Schweine stehen ganzjährig auf der Weide, mit der Marke Labonca hat er sich einen Namen gemacht.

Von Franz Brugner

War Ihr Berufsweg zum Bio-Bauern vorgezeichnet oder hätten Sie sich auch einen anderen Beruf vorstellen können?

NORBERT HACKL: Als Jüngster von drei Buben war ich immer schon für die Übernahme des elterlichen Hofes vorgesehen. Es war ein Vollerwerbsbetrieb mit Schwerpunkt Ackerbau und Rindermast. Die Überlegung, einen anderen Beruf ins Auge zu fassen, stellte ich nie an.

2003 haben Sie mit der ganzjährigen Freilandhaltung in Ihrem Schweinezuchtbetrieb begonnen. Was war der Anstoß?

Die treibende Kraft war meine

Frau Ulrike, die auf einem Bauernhof bei Ilz aufgewachsen ist. Nach der Geburt unseres ersten Kindes legte sie großes Augenmerk auf gesunde Ernährung. Der logische Schritt war, den biologischen Weg einzuschlagen. Begonnen haben wir mit den zwei Schweinen Zensi und Amanda. Sie waren sozusagen unsere Versuchskaninchen. Sogar die Experten haben daran gezweifelt, dass es funktionieren würde, die Schweine ganzjährig auf der Weide zu lassen. Wenn überhaupt, dann sei das nur mit dem Mangalitzta-Wollschwein möglich. Das wollte ich wiederum nicht, denn bei dieser Rasse hätte ich 70 Prozent

Fett zu vermarkten gehabt. Also habe ich nach einer alternativen Schweinerasse Ausschau gehalten.

Im Gegensatz zu den großen Schweinemastbetrieben, die wegen Infektionsgefahr keine Besucher in ihren Ställen sehen möchten, werben Sie um diese. Wie funktioniert das?

Wir möchten bei unseren Besuchern positive Emotionen wecken. Sie sollen sehen, wie gut es unseren Schweinen geht. Unsere Tiere sind wesentlich resistenter gegen Krankheiten jeglicher Art als jene in der intensiven Schweinemast. Zu uns kommt der Tierarzt hauptsächlich zur Ferkelkastration unter Vollnarkose.

Wie viele Schweine können Sie auf einer Fläche von einem Hektar halten?

Es sind zirka 30 Schweine pro Hektar, sodass der Boden noch lebendig bleibt. Im Herbst ist kaum mehr etwas Grünes auf den Weiden zu finden, aber die Vegetation erholt sich rasch. Außerdem haben wir Sommer- und Winterweiden.

Wie schaut die tägliche Menükarte für die glücklichen Freiluft-Schweine aus?

Sie fressen das, was sie vor Ort finden. Wir füttern Heu, Silage und Getreide. Mais und Soja füttere ich nicht, weil hier die Gefahr der gentechnischen Manipulation besteht. Außerdem wird der Speck durch die Fütterung mit Mais eher weich und bekommt eine gelbliche Note. Nur bei großem Futtermangel



würde ich auf Mais und Soja zurückgreifen.

Bis auf wenige Prozent werden Schweine heute alle künstlich besamt, während bei ihren noch der Eber für die sexuellen Glücksmomente zuständig ist. Funktioniert das ohne menschliches Zutun? Wir haben zwei Eber für unsere Zuchtschweine, von denen jeder etwa 20 Muttertiere für sich hat. Bei der Paarung greifen wir nicht ein. So gesehen haben unsere Eber ein paradiesisches Leben.

Schweine können bekanntlich nicht schwitzen. Sie müssen sich deshalb suhlen. Wie gut bewältig-

www.kleinezeitung.at/sommergespraeche

Eine geballte Ladung Sommergespräche

Alle Sommergespräche aus unseren steirischen und Kärntner Regionen finden Sie unter:

www.kleinezeitung.at/sommergespraeche

Heute im Gespräch: Rudolf Hirt, Norbert Hackl, Leo Lukas, Sebastian Kislinger, Dietmar Feichtinger, Reinhard Lackinger, Ursula Reiter, Robin Resch.



Norbert Hackl tut alles, damit seine Sonnenschweine unter besten Bedingungen leben

FRANZ BRUGNER

te Ihre Schweinekolonie die Hitzeperiode in den letzten Wochen? Wenn sie genügend Schattenplätze und Schlammputzen zum Suhlen haben, ist die große Hitze kein Problem. Bei einer länger andauernden Trockenperiode müssen wir mit dem Wasserfass fahren. Sie brauchen ja auch Trinkwasser.

In den Kühlregalen profitiert das Geldbörstel des Kunden vom Preiskampf bei einzelnen Fleischprodukten. Wie können Sie da mit Ihren hochpreisigen Waren mithalten?

Für mich war klar, dass ich mich komplett von diesem System abkoppeln muss. Bei uns findet

der Kunde größtmögliche Transparenz in der Produktion. Das ist Teil unserer Betriebsphilosophie. Für die bessere Fleischqualität ist der Konsument gerne bereit mehr zu bezahlen. Unsere Produkte findet man deshalb auch nicht in Supermärkten.

Bei Ihnen kommen die Sonnenschweine, die für die Schlachtung vorgesehen sind, eine Woche vor ihrer Tötung in den Schlachtbereich. Was ist der Sinn dahinter? Die zur Schlachtung bestimmten Tiere kommen in die Warte- weide, die direkt ans Weideschlachthaus angrenzt. Es wird für sie also zur vertrauten Um-

Zur Person

Norbert Hackl wurde am 3. Februar 1973 in Vornau geboren und wuchs in Burgau auf.

Er absolvierte die Landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt.

Hackl ist verheiratet mit Ulrike.

Mit ihr hat er drei Kinder im Alter von 19, 18 und fünf Jahren.

gebung, wo sie ihr Futter bekommen. Am Tag der Schlachtung werden sie einzeln mit trockenem Brot ins Schlachthaus gelockt, wo sie zuerst mit einer Elektrozange hinter den Ohren betäubt werden. Sie erleben quasi einen sanften Tod während des Fressens. Die angstfreie Schlachtung sorgt für beste Fleischqualität.

Sie sind Burgauer aus Leidenschaft und haben durch die Marke Labonca den Ort weit über die Region hinaus bekannt gemacht. Sehen Sie sich auch als touristisches Zugpferd?

Unser Betrieb bringt jährlich an die 40.000 Besucher in die Region. Seit heuer gibt es auch einen eigenen Labonca-Rundweg durch den Ort. Burgau ist touristisch im Aufwind. Es fehlt aber an Beherbergungsbetrieben, besonders im gehobenen Bereich.

Wie viele fleischlose Tage pro Woche gibt es im Hause Hackl? Mein Motto lautet: Fleisch als Beilage darf jeden Tag am Teller sein. -

KOMMENTAR



Susanne Rauschenbach
susanne.rauschenbach@kleinezeitung.at

Qualität ist gefragt

Wer sich eingehend mit der Herkunft von Lebensmitteln beschäftigt, der weiß: nicht immer ist es ganz einfach, auch das zu bekommen, was man sich vorstellt.

Geht es um Fleisch, ist jenen, die Wert darauf legen, nicht nur die Herkunft, sondern auch die Haltung der Tiere wichtig. Wo wachsen die Tiere auf, welches Futter bekommen sie und wie werden sie geschlachtet.

Alles Faktoren, die Auswirkungen auf die Fleischqualität haben. Und die wird vielen immer wichtiger. Der Preis spielt eine untergeordnete Rolle. Für Qualität ist man bereit Geld in die Hand zu nehmen. Ganz nach dem Motto: Weniger ist mehr.

Dass es am Markt gefragt ist, zeigt sich am Beispiel Norbert Hackls, der sich mit seinem Biohof Labonca weit über die Grenzen hinaus einen Namen gemacht hat. Die Preise, die er dafür bereits gewonnen hat, sprechen für sich. Und das macht anderer Bauern hoffentlich Mut, auch den Weg in Richtung Bio und Transparenz einzuschlagen.

IN HARTBERG FÜR SIE DA

Regionalredaktion Hartberg, Ressavarstraße 26, 8230 Hartberg. Tel.: (03332) 63 610; hartred@kleinezeitung.at

Redaktion: Thomas Pilch (DW 76), Harald Hofer (DW 71), Barbara Kahr (DW 80), Susanne Rauschenbach (DW 78);

Sekretariat: Gertrude Reitbauer, Heidemarie Rappold, E-Mail: hartberg@kleinezeitung.at

Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr, **Fr.** 8 bis 13 Uhr;

Werbeberater: Karl Gutmann (DW 72), Sonja Fuchs (DW 79);

Abo-Service: (0316) 875 3200

SONNENBRILLE ODER REGENSCHIRM?

Das aktuelle Wetter in Ihrer Region finden Sie jetzt online auf kleinezeitung.at/wetter

KLEINE ZEITUNG Meine Kleine.

INFORMIEREN SICH SIE JETZT!