

Saugutes Leben und

Biobauer Norbert Hackl geht mit seinem Weideschlachthaus in Burgau neue Wege in der Schlachtung. Im Februar sollen hier die ersten Schweine in angstfreier Umgebung geschlachtet werden.

DANIELA KAINER

Braune Pfützen, schlammiger Boden und Dreck in Hülle und Fülle – ein wahres Paradies für Schweine. Sie suhlen und wühlen ausgiebig in diesem Matsch und Dreck. „Mein Ziel ist es, den Tieren ein schönes Schweineleben zu ermöglichen. Sie sollen Spaß haben“, sagt Biobauer Norbert Hackl. Auf seinem Biohof Labonca in Burgau leben die Tiere bis zu ihrer Schlachtung ganzjährig auf der Weide, in natürlicher Umgebung. Ein Unterstand gewährt ihnen ein Dach über den Kopf – wenn sie wollen, sie müssen nicht darunter.

Hackl will seinen Tieren aber nicht nur ein glückliches Leben ermöglichen, sondern auch einen stressfreien Tod. Seit 2012 baut er deswegen auf seinem Grund ein einzigartiges Weideschlachthaus und will damit neue Maßstäbe in der Schlachtung setzen (siehe Infobox). Noch heuer soll es fertiggestellt werden, spätestens im Februar will Hackl das erste Mal darin schlachten. „Über Tierhaltung wird viel gesprochen, das Schlachten ist aber nach wie vor ein Tabu-Thema. Hier setze ich mit diesem Projekt an“, sagt er.

Liebe zum Tier

Aus zwei Gründen hat Hackl sich entschlossen, das Weideschlachthaus zu bauen: Zum einen aus Tierschutzgründen, zum anderen wegen der Fleischquali-



tät. „Wenn die Tiere mit Lastwägen zum Schlachtbetrieb gefahren werden, stehen sie unter Stress und haben Angst. Das wirkt sich auf das Fleisch aus“, sagt Hackl, „alles, was ich zuvor in der Haltung richtig gemacht habe, war dann umsonst.“

Aus diesem Grund werden die Schweine eine Woche vor dem Schlachten auf die Weide direkt beim Weideschlachthaus gebracht, damit sie sich an die neue Umgebung gewöhnen können. Ohne Angst und Stress werden sie dann – quasi von der Weide – nach dem Fressen von Hackl betäubt und anschließend im Gebäude geschlachtet.

Für 2015 plant der Biobauer rund 400 Schlachtungen in seinem Betrieb. Zum Vergleich: In

konventionellen Betrieben werden pro Stunde rund 250 Schweine geschlachtet, weiß Hackl.

Kein Revoluzzer

Das Fleisch wird im Weideschlachthaus zerlegt, weiterverarbeitet und verpackt. Rund 250 Quadratmeter Fläche stehen dafür zur Verfügung. Insgesamt wurden 500.000 Euro in dieses Projekt investiert.

Den Großteil davon hat Hackl mit einer EU-Förderung und durch den Verkauf von Genusscheinen finanziert. „Bis jetzt haben wir 260 Genusscheine verkauft. Die Käufer zahlen dabei einmalig 1000 Euro und erhalten innerhalb von zehn Jahren Produkte von Labonca im Wert von 1300 Euro zurück“, erklärt Hackl

ein stressfreier Tod



Aktuell.

Mehr Bilder vom Weideschlachthaus in Burgau

www.kleine.at/hf

Norbert Hackl will am Biohof Labonca seinen Schweinen bis zum Schlachten ein schönes Leben ermöglichen

KAINER (2)

das System. „Das ist eine sehr gute Geschichte für die Kunden und uns.“ Darunter sind auch prominente Käufer wie Josef Zotter oder Sarah Wiener.

Der Bau des Weideschlachthauses soll sich übrigens nicht auf den Preis seiner Produkte auswirken: „Dadurch fallen ja Kosten weg, wie der Transport der Tiere zum Schlachtbetrieb. Ich kann auch mehr produzieren, wenn ich häufiger schlachte.“

Als Revoluzzer sieht sich Hackl bei all dem nicht: „Ich will einfach im Rahmen des Gesetzes ein anderes Schlachtbewusstsein schaffen. Nicht nur bei der Nutztierhaltung, sondern auch beim Betäuben und Schlachten ist der Kontakt zwischen Mensch und Schwein wichtig.“



Nach dem Füttern werden die Tiere in einer angstfreien Phase betäubt

WEIDESCHLACHTHAUS

Diese Form der Betäubung und Schlachtung von Tieren – quasi direkt von der Weide – ist bislang einzigartig in Österreich.

Im Gebäude, das 250 Quadratmeter misst, findet die Schlachtung, Weiterverarbeitung und Verpackung des Fleisches statt.

Insgesamt hat Hackl rund 500.000 Euro in dieses Projekt investiert. Ein großer Teil davon wurde durch den Verkauf von Genusscheinen und mit Hilfe einer EU-Förderung finanziert.

Der Biohof Labonca umfasst 350 Mastschweine, 500 Hühner und Puten sowie sechs Rinder.

Nähere Infos und Führungen unter Tel. (03383) 33 49 und im Internet www.labonca.at.