

Biohof Labonca

SICHER - EHRlich - TRANSPARENT

Als das „Reich der Sonnenschweine“, so wird der Labonca Biohof in der Oststeiermark auch genannt. Nicht ohne Grund, denn hier leben neben Ennstaler Bergschecken-Rindern auch über 400 Sonnenschweine. Die natürlichen Bedürfnisse der Tiere stehen im Zentrum des Betriebes, was sich maßgeblich positiv auf die Qualität des Fleisches auswirkt.

Galoppieren, Suhlen, Nestbauen & Wühlen . . .

... das macht die Tiere glücklich. Für Norbert Hackl war schon zu Beginn der Labonca-Freilandhaltung klar, dass in der Haltung der Tiere ein gänzlich anderer Weg eingeschlagen wird. 2003 stellte der Landwirt aus Leidenschaft den traditionellen Familienbauernhof auf Bio um und startete mit dem Projekt „Sonnenschweine“. Die Schweine leben ganzjährig in Freiheit und dürfen ihre natürlichen Grundbedürfnisse ausleben.

„Wir gehen auf unserem Bauernhof einen einfachen, aber kompromisslosen Weg. Wir nehmen Abstand von Massenproduktion und gehen wieder zurück zu reinen und natürlichen Bewirtschaftungsformen, die sich vor allem in der respektvollen Haltung der Tiere und in der biologischen Bearbeitung der Ackerflächen“, erklärt Norbert Hackl.

Das biologische Futter für die Tiere wird auf den eigenen Weiden selbst angebaut und teilweise von anderen Biobetrieben zugekauft. Auf Mais und Soja wird beim Schweinefutter gänzlich verzichtet. Das Sonnenschwein ist eine Rassenkreuzung aus dem Duroc und Schwäbisch Hällisch Schwein. Die Tiere zeichnen sich durch ihre Robustheit und einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett, welches dem Fleisch eine zarte und gleichmäßige Marmorierung verleiht, aus. Beide Rassen sind pigmentiert und sind dadurch auf natürliche Weise vor Sonnenbrand geschützt.

Das Projekt „Der Labonca Bergschecke“ setzt auf die älteste und seltenste Rinderrasse Österreichs, die Ennstaler Bergschecken. Gepaart mit den höchsten Tierschutz-Standards Österreichs ist dieses Projekt sowohl für den Tierschutz, aber auch für den Genuß herausragend und besonders.

Erstes Weideschlachthaus

Eine Gesamtfläche von 250.000m² steht den Tieren am Labonca Biohof zur Verfügung, auf einer Teilfläche befindet sich das erste Weideschlachthaus Österreichs mit integrierter Zerlegung und Verarbeitung. Mit dem 2015 fertig gestellten Weideschlachthaus ist eine angstfreie Schlachtung möglich – was nicht nur im Sinne der Tiere ist, sondern auch eine bestmögliche Fleischqualität mit sich bringt. Im Normalfall werden die Tiere zum Schlachthof gefahren, hier ist das Schlachthaus ein Teil der Tierwelt. Das System des Weideschlachthauses soll ein neues Schlachtbewusstsein wecken und einen Entwicklungsprozess in Gang setzen, denn egal ob artgerecht oder industriell gehalten, beim Schlachten müssen die Tiere oft dieselben Qualen vor ihrem Tod erleiden. Die Tiere vom Labonca Biohof werden in der Zeit vor der Schlachtung auf die Schlachthaus-Weide gebracht, wo sie die Umgebung erkunden können. Neben Futterplätzen, Tränken und Schlafunterständen befindet sich hier auch das 250m² große Weideschlachthaus mit integriertem Verarbeitungsgebäude. Am Futterplatz, der direkt an das Gebäude angrenzt, findet die Betäubung der Tiere statt. Der Grund dafür: die Betäubung soll zu einem Zeitpunkt stattfinden, indem sich das Tier frei und sicher fühlt, denn die angstfreie Betäubung ist neben dem Aspekt des Tierschutzes ein wichtiges Kriterium für die Fleischqualität. Anschließend erfolgt die fachgerechte Schlachtung und die Weiterverarbeitung zu Spezialitäten.

Einzigartiges Projekt

Vertrieben werden die Labonca-Köstlichkeiten über mehrere Wege.

Das 170m² große Verkaufs- und Gastronomielokal „sauGUT & KOSTbar“ im Zentrum von Burgau bietet die größte Labonca-Vielfalt vom Gulasch im Glas, den Feinkost-Spezialitäten bis zum Frischfleisch der Bergschecken-Rinder und Sonnenschweine. Die kleine Gastronomie mit schönem schattigen Gastgarten bietet auch Platz und Raum für kalte oder warme Gerichte aus der Küche!

Jeden Freitag und Samstag gibt es kommentierte Hofführungen mit Verkostungen, aber auch Wander- und Spazierwege erschliessen das Labonca-Areal in und um Burgau.

Der gekühlte Online-Versand nimmt am Betrieb immer grössere Formen an und deckt die Erreichbarkeit in ganz Österreich ab. Innerhalb von 24 Stunden werden Sonnenschwein-Frischfleisch & Co. in ganz Österreich gekühlt zugestellt!

Neben den klassischen Wiederverkäufern, die verschiedenste Produkte in ihrem Sortiment haben, setzt Labonca auf Kooperationen. Das „Mein Sonnenschwein“-Kooperationskonzept richtet sich an Gewerbetreibende aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Feinkost. Vorreservierte Tiere werden für den Partnerbetrieb auf den Labonca-Weiden gehalten und nach Bedarf angstfrei im Weideschlachthaus geschlachtet. Die Zerlegung und Verarbeitung wird dabei ganz auf den Bedarf des Betriebes abgestimmt. Damit keine Reste übrig bleiben, wird nach dem Prinzip „ganz wie zu Omas Zeiten“ das ganze Tier verarbeitet. Eine nachhaltige Lösung für die Umwelt, kombiniert mit einem respektvollen Umgang mit den Tieren. „Durch dieses Konzept kann ich den Betrieben auch einen günstigeren Einkauf garantieren“, so Norbert Hackl.

Beteiligung und Unterstützung

Mit Genuss-Scheinen können sich auch Privatkunden an Projekten beteiligen. Ein Schein hat einen Wert von 1.000 Euro, womit unter anderem das Weideschlachthaus, die natürliche Veredelung von Fleisch mittels Warmfleisch-Technologie sowie der Aufbau von mobilen Hühnerdörfern unterstützt werden. Das Kapital wird in 10 Jahreszahlungen in Form von jährlichen Gutscheinen à 130 Euro für Labonca-Produkte zurückbezahlt. Näheres dazu finden Sie auf der Labonca-Homepage.

Labonca Biohof
Hauptplatz 6
A-8291 Burgau
+43 33 83 33 49
www.labonca.at