

sauGUT & KOSTbar. „Wir sollten weniger Fleisch essen“, sagt Norbert Hackl. Das ist ungewöhnlich für jemanden, der mit der Zucht und Mast von Schweinen seinen Lebensunterhalt verdient. Ungewöhnlich ist am Labonca-Biohof im steirischen Burgau aber noch viel mehr. Ein Lokalauschein.

## Schwein gehabt!

Dr. Theres Rathmanner

Fleischessen gerät immer mehr in Verruf. Spätestens seit Jonathan Safran Foers Bestseller „Tiere essen“ (siehe zum Weiterlesen) ist der ethische Aspekt des Massenfleischkonsums im Zentrum der Gesellschaft angekommen. Ihm wird eine Menge Sünden angelastet: Tierleid durch Massentierhaltung, grausame Schlachtung, Umweltverschmutzung, Klimawandel, Beitrag zum Welthunger durch Veredelungsverluste (also die Verluste bei der Umwandlung von pflanzlichen Futter- in tierische Kalorien) und Nahrungs-/Futtermittelkonkurrenz. Viele haben daraus die Konsequenz gezogen und aufgehört, Fleisch zu essen. Norbert Hackl geht einen anderen Weg.

### Sonnenschweine mit UV-Schutz

Als junger Mann übernahm er den elterlichen Betrieb im steirischen Burgau, eine konventionelle Rinderzucht. Bald fühlte er sich mit dieser Art der Viehwirtschaft nicht mehr wohl und machte den ersten Schritt in Richtung Sonnenschweine. Von Anfang an war die oberste Prämisse, dass die Tiere ein tierwürdiges Dasein führen sollten, bevor sie für den menschlichen Genuss sterben. Dass dies nur mit Weidehaltung möglich ist, war Norbert Hackl von Anfang an klar. Darüber hinaus standen die ersten Jahre 2003/2004 im Zeichen des Versuchs – um herauszufinden, was die Tiere brauchen. „Das lernt man auf der Landwirtschaftsschule ja nicht.“ Die Schweine haben keine Ställe, sondern nur Unterstände. Dennoch machte beispielsweise die Kälte im Winter weniger Probleme als die Sonne im Sommer. Die herkömmlichen rosa Schweine würden Sonnenbrand bekommen, auch aus diesem Grund entschied sich Norbert Hackl für die zwei alten Rassen Schwäbisch-Hällisch (schwarz-weiß) und Duroc (rot), die sich kreuz und quer fortpflanzen und eine bunte, durch die Pigmentierung UV-geschützte Herde ergeben. Der andere Grund, warum die Wahl auf diese beiden Schweinerassen fiel, ist ein kulinarischer. Sie haben ein gutes Magerfleisch-Fett-Verhältnis und viel intramuskuläres, also wohlschmeckendes Fett – im Gegensatz zu den üblichen Schweinen, die durch gezielte Züchtungen dem Wunsch der Konsumenten nach einem hohen Magerfleischanteil gerecht geworden sind. Hackl nannte seinen bunten Haufen „Sonnenschweine“, das ist keine Rassenbezeichnung, sondern eine Marke, die er sich auch schützen ließ.

### Bauernhofidylle wie in der Fernsehwerbung

Besucht man den Biohof, hat man den Eindruck, in einer Kulisse für eine Fernsehwerbung gelandet zu sein. Jeden Freitag um 10 Uhr, außer im Winter, führt Norbert Hackl interessierte Besucher auf eine der sechs Weiden (20 ha), auf denen sich insgesamt 200 bis 250 Mastschweine, gut

20 Muttersauen, rund 50 Ferkel und zwei Eber tummeln. Wobei tummeln nicht genau genug wiedergibt, was man alles sieht: Die Tiere spazieren und laufen, weiden das Gras ab, graben alles Fressbare aus, suhlen sich in Drecklacken. Natürlich führt Hackl die Gäste auf die Zuchtweide, wo es Ferkel in unterschiedlichen Größen zu sehen gibt, die prompt neugierig gelaufen kommen, um ihrerseits die Besucher zu begutachten. Man kann sich beim Anblick dieser Idylle ein seliges Lächeln nicht verkneifen. Und man kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass diese Schweine tatsächlich glücklich sind. Soweit die Emotionen, unterstreichend die Fakten: Hier werden keine Schwänze kupiert und keine Zähne gekürzt. Die männlichen Mastferkel werden ausschließlich unter Vollnarkose kastriert. Muttersauen bauen Nester und gebären, wo sie wollen, nicht in einer Box, die man ihnen zuweist. Deshalb, bemerkt Hackl nebenbei, gebe es auch kaum Probleme mit Totbeißen oder Erdrücken der Ferkel. Das machen Sauen nämlich nur, wenn sie „unrund“ seien.



### Sonnenschweine sind Sparschweine

Sonnenschweine, deren Fleisch und daraus hergestellte Produkte sind nicht billig. Sie sind im wahrsten Sinne des Wortes wertvoll: Bis ein Schwein schlachtreif ist, hat es bis zu 400 Euro gefressen.

Von Anfang an züchtete und mästete Hackl aus Überzeugung ausschließlich biologisch. Das sei, sagt er, eine ökonomische Herausforderung. 200 Tage länger als in der konventionellen Mast, also zwölf bis 14 Monate, füttere er seine Schweine. Ein Tier frisst 2 bis 2,5 kg pro Tag, die Preise für biologisches Futter sind kürzlich gestiegen, auf 40 Eurocent/kg. Das Futter besteht zu 70 % aus »

### info am rande

98,8 kg Fleisch verbrauchten wir 2011 in Österreich pro Kopf, 55,6 kg davon entfallen auf Schwein. Damit liegen wir um einiges über dem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch aller entwickelten Länder, den die FAO für 2006 mit 82,9 kg angab. Der Weltdurchschnitt lag übrigens bei 41,6 kg. Zwei Prozent der gut drei Millionen österreichischen Schweine lebten 2010 in Bio-Betrieben.





zum weiterlesen

Foer JS.

**Tiere essen.**

6. Auflage, Kiepenheuer & Witsch (2010). ISBN 978-3-462-04044-9, Preis: € 10,30 (Taschenbuch).

Der Bestseller, der den Vegetarismus ins Zentrum vieler Diskussionen gebracht hat, ist kein polemischer Rundumschlag gegen Fleischessen und Fleischesser. Reflektiert, philosophisch, emotional, dabei aber undogmatisch nähert sich der Autor dem Thema. Eine Empfehlung für alle, die ihren Fleischkonsum ernsthaft überdenken wollen.

[http://mehr.zum.thema. www.labonca.at](http://mehr.zum.thema.www.labonca.at), Link zum Weideschlachthaus® rechts oben auf der Seite

Weizen, Roggen, Hafer oder Gerste, der 30%ige Eiweißanteil stammt aus Bohnen und Erbsen; vieles davon aus eigener Erzeugung, den Rest kauft der Bauer aus der Region zu. Mais und Soja verfüttere er aus Prinzip nicht, zu groß sei die Gefahr gentechnisch veränderter Ware, und außerdem „finde ich, das passt nicht in unsere Region“. Den Muttersauen mischt er noch Mineralstoffe ins Futter. An Medikamenten erhalten die Schweine routinemäßig nur Entwurmungstabletten, Antibiotika gibt's nur bei Bedarf, also wenn ein Tier krank ist. Was nicht oft vorkommt, auch regelmäßige Untersuchungen von Veterinärmediziner, erzählt Hackl, bescheinigen den Sonnenschweinen laufend eine robuste Gesundheit.

### Tierschutzpreis und Weideschlachthaus®

2010 erhielt Norbert Hackl von Gesundheitsminister Stöger als einer von zehn Preisträgern den Bundestierschutzpreis in der Kategorie Menschen. „In dieser biologischen Freilandhaltung besinnt sich der Bauer darauf, was Tiere tatsächlich brauchen. Auf diesem Hof werden die 'Sonnenschweine' mit Respekt behandelt“, so die Homepage des Gesundheitsministeriums. Bemerkenswert für jemanden, der davon lebt, Tiere zu töten! Dabei ist das Schlachten der einzige Aspekt, der den Preisträger und seinen Kompagnon, Franz Wirth, noch nicht befriedigt. Bis 2010 schlachtete Hackl auf seinem eigenen Hof. Als ein neues EU-Gesetz umfangreiche Umbauarbeiten notwendig gemacht hätte, entschloss man sich dazu, die Schweine zum Schlachten fortan ins 35 Minuten entfernte Pöllau zu transportieren. Das geschieht schon einen Tag vor der Schlachtung, damit sich die Tiere an die Umgebung gewöhnen und Angst und Stress sich so weit wie möglich in Grenzen halten. Das ist den Herren von Labonca aber nicht tierfreundlich genug. Deshalb riefen sie das Projekt Weideschlachthaus® ins Leben. Künftig soll das Leben der Schweine direkt auf einer der Weiden sein Ende finden. Dort wird ein 120 m<sup>2</sup> kleines Haus stehen, in dem sich die gesamte Schlacht-Infrastruktur sowie die Verarbeitungsräume befinden. Die Tiere werden nach mehreren Tagen der Akklimatisierung an ihrem Futterplatz betäubt und danach geschlachtet. Hackl und Wirth sehen dieses Projekt visionär: Als Vorbild für lebensmittellautarke Regionen soll es dienen, ein neues „Schlacht-Bewusstsein“ wecken und so einen Entwicklungsprozess in Gang setzen. Im Mai 2013 wird Spatenstich sein, die Finanzierung läuft über Genuss-scheine oder Genusspartnerschaften unter Einbindung der Kunden (siehe <http://mehr.zum.thema>).

### Klein und fein

Das stressfreie Schlachten hat aber nicht nur Vorteile für die Schweine, sondern auch kulinarische Gründe, erläutert Franz Wirth, der Zweite im Labonca-Bunde. Schon als Küchenchef im Rogner-Bad Blumau hatte er eine Affinität zu Bio-Produkten. Als Norbert Hackl ihn 2007 fragte, ob er für die „Veredelung und Vermarktung“ der Sonnenschweine verantwortlich zeichnen wolle, sagte er zu. Die beiden gründeten eine OG und führen den Betrieb seither unter dem Namen Labonca, Zusatz: sauGUT & KOSTbar.

„Labonca“ ist übrigens die altslawische Bezeichnung der nahen Lafnitz.

Für die Verarbeitung, Franz Wirth nennt sie lieber „Veredelung“, der Sonnenschweine mietet er sich einstweilen noch tageweise bei einem Fleischhauer ein. Die Probeküche, sozusagen das Ideenlabor, steht im Verkaufslokal in Burgau. Der Betrieb hat derzeit zwölf Mitarbeiter. Wirtschaftlich über den Berg ist er seit 2010, nachdem er für seine Produkte verschiedene Auszeichnungen erhalten und durch Medienpräsenz eine gewisse Bekanntheit erlangt hatte. 2010/2011 kam das Verkaufslokal in Burgau dazu, zusätzlich beliefert der Betrieb mittlerweile Gastronomen, Marktverkäufer und Einzelhändler in Wien.

### sauGUT & KOSTbar

Das Sortiment (*kursiv die subjektiven Ergebnisse der Verkostung*) umfasst Frischfleisch (*bei Labonca immer abgehangen, ergab das Karree mit Lebkuchengewürzen und niedrigtemperiert bei 100 °C rund sechs Stunden gebraten einen herrlich zarten, saftigen Schweinsbraten*), Brüh- und Rohwürste (*köstlich salamig, die Salametti*), luftgetrocknete und geselchte Rohwaren (*Der geselchte durchgezogene Schopfschmiltz auf der Zunge!*), Gewürz-Rillettes (*sehr gut, mit Suppengemüse; schade nur, dass aus Allergengründen auf Sellerie verzichtet wird*), Aufstriche wie Leberpasteten und sogenannte Schmalzgenüsse in verschiedenen Würzungen, etwa mit Curry, Schabziger oder Curcuma und Estragon (*Favorit!*). Wirth kennt sich mit Kräutern und Gewürzen aus, er experimentiert gerne, die Leidenschaft merkt man ihm an. Und Qualität hat auch bei der Verarbeitung höchsten Stellenwert. Als Zutaten kommen ausschließlich biologische infrage. Weiters verwendet er Naturkristallsalz aus Bad Aussee, Nitritpökelsalz, das nur ein Viertel so konzentriert ist wie herkömmliches, und Phosphat überhaupt nicht.

Einige Preise zur Orientierung: Geräucherter Edelschopf: € 4,90/100 g, Edel-Salametti: € 3,90/100 g, Leberpaste mit flambierten Äpfeln: € 4,80/Glas (140 g), Schmalz-Genuss Curcuma-Estragon: € 3,10/Glas (80 g).

**Fazit:** Zum Fleischessen kann man ideologisch unterschiedlicher Meinung sein. Dass herkömmliche Massentierhaltung eine Vielzahl von Problemen mit sich bringt, ist Fakt. Ob das „Modell Labonca“ auf die gesamte Branche übertragen werden kann, wäre Gegenstand einer längeren Diskussion. Dass es Standard werden sollte, steht für mich außer Frage. Qualität vor Quantität fordert die Ernährungswissenschaft schon lange. Und selten war sie sich dabei mit einem Produzenten so einig wie mit Norbert Hackl: „Wir sollten weniger Fleisch essen.“ Und wenn, dann bitte solches! «

Statistik Austria: Versorgungsbilanzen 2011. [www.statistik.at/web\\_de/statistiken/land\\_und\\_forstwirtschaft/preise\\_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html#index2](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html#index2) (Zugriff am 12.11.2012)

FAO: Meat Consumption. FAO World Food Outlook 2008. [www.fao.org/ag/aginfo/themes/en/meat/background.html](http://www.fao.org/ag/aginfo/themes/en/meat/background.html) (Zugriff am 12.11.2012)

Statistik Austria: Agrarstrukturerhebung 2010. Zugriff auf die Daten via [statcube.at](http://statcube.at) (12.11.2012)

BMG: Stöger: Erster bundesweiter Tierschutzpreis verliehen. Pressemeldung vom 17.11.2010. [www.bmg.gv.at/home/Presse/Pressemeldungen/Stoeger\\_Erster\\_bundesweiter\\_Tierschutzpreis\\_verliehen](http://www.bmg.gv.at/home/Presse/Pressemeldungen/Stoeger_Erster_bundesweiter_Tierschutzpreis_verliehen) (Zugriff am 8.11.2012)