



Norbert Hackl zeigt bei Labonca, wie faire Tierhaltung aussehen kann und dennoch wirtschaftlich funktioniert. Abgesehen davon, dass die Qualität der Labonca-Weideschweine ihresgleichen sucht.



Auf den ersten Blick sieht die Region zwischen Hartberg, Pöllau, Gleisdorf und dem Lafnitztal nicht irgendwie besonders aus. Gut, das eindrucksvolle Schloss Herberstein, der Badesee in Stubenberg, der barocke Stadtkern Pöllaus und die Wallfahrtskirche am Pöllauberg – allesamt einen Besuch wert. Aber keine Antwort für die Frage, warum hier in den vergangenen zehn Jahren die kulinarischen Projekte nur so aus dem Boden schossen wie die Schwammerln nach einem warmen Sommerregen.

Selbst die Protagonisten dieses Booms, die Wirte, Winzer, Bauern und Feinkost-Macher, können es sich nicht so genau erklären, warum gerade hier so viele verschiedene, höchst interessante Projekte starteten. Der Thermen-Tourismus sei wohl der Ursprung gewesen, vermutet man, in Bad Waltersdorf und Bad Blumau wurden zwischen 1984 und 1997 mächtige Thermen-Ressorts eröffnet. Und Thermen-Touristen gelten generell als sinnenfreudig und Genuss-affin.

Der Schweineflüsterer

Natürlich hat es aber auch mit Zufall zu tun, etwa dass Norbert und Ulrike Hackl ihren Bauernhof genau hier und nicht woanders haben. 2003 überdachten sie ihre bisher betriebene Philosophie von Landwirtschaft, stellten auf biologische Wirtschaftsweise um und – noch viel wichtiger – auf Weideschweinhaltung. Das heißt, die „Labonca Sonnenschweine“ sind tatsächlich das ganze Jahr draußen auf ihren 25 Hektar Weiden, wühlen dort in der Erde nach Topinambur und anderen Wurzeln, kümmern sich selbst um ihre Angelegenheiten wie zum Beispiel Fortpflanzung und Abferkeln.

Was jetzt vielleicht nach leicht verdientem Züchter-Geld klingt, ist es natürlich nicht. Norbert Hackl musste erst eine Schweinerasse finden, die so viel Open Air nicht nur aushält, sondern das auch noch schätzt; Bio-Futter (Getreide, Erbsen und Kürbiskern-Presskuchen), Wasser und gesundheitliche Kontrolle sind auf der Weide auch nicht ganz so einfach wie im Stall, die Zufriedenheit der Tiere

und in weiterer Folge die dramatisch bessere Fleischqualität lohnen es ihm aber, meint Norbert Hackl.

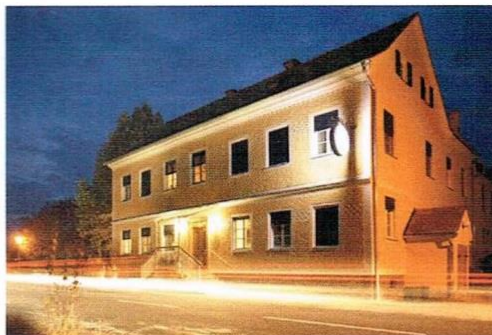
An die 400 Mastschweine laufen derzeit auf den Labonca-Weiden herum, absolut vorbildliche Haltung, ein Zukunftsmodell, könnte man sagen. An die 70 % des heimischen Schweinefleisch-Verbrauchs könnte so gedeckt werden, erhob Hackl. Vor drei Jahren kümmerte er sich dann um einen auch nicht ganz unwesentlichen Punkt: die Schlachtung. „Nach der neuen Verordnung von 2010 hätten wir außerhalb schlachten lassen müssen – das war nicht, was ich wollte.“ Also baute er ein Schlachthaus gleich neben den Weiden, in dem das Leben der Tiere völlig stressfrei ihr Ende findet – nach vielen Behördenwegen und mit Finanzierung durch eine Fundraising-Aktion, bei der man „Genuss-scheine“ in der Höhe von 1.000 Euro lösen konnte, die man über zehn Jahre

mit Labonca-Produkten im Wert von 1.300 Euro zurückerstattet bekommt.

Apropos Labonca-Produkte: Für deren Verkauf machten Norbert und Ulrike Hackl vor vier Jahren ein Burgauer Gasthaus zur Feinkost-Fleischerei und Jausenstation. Man kann hier sowohl Frischfleisch als auch diese wirklich sagenhaft guten Salamis, Aufstriche, Schinken und Speck erwerben, und jeden Freitag kommt außerdem „Porcetta“ ins Rohr, ein mit Rosmarin und Knoblauch gefüllter Rollbraten – fast so gut wie in der Toskana.

Der Wirt und Polenta-Bauer

Im Wirtshaus Friedrich in Geiseldorf, einem geschmackvoll renovierten Gasthaus mit Kachelofen und einer zum Gasträum umfunktionierten ehemaligen Schusterwerkstatt, geht's da eher ur-steirisch zur Sache. Mit Schwammerlsuppe mit Heidensterz,



Einst Wirtshaus mit angeschlossener Schusterwerkstatt, jetzt Wirtshaus mit angeschlossener Landwirtschaft und eigenem, roten Mais, den Junior Andreas Friedrich zum Lamm serviert.