



Labonca-Freilandschwein

Erfinder:

Hackl Norbert

Burgau

norbert.hackl@labonca-biohof.at

Weshalb war die Erfindung notwendig?

Unser großer Wunsch, die Landwirtschaft auf Bio umzustellen, wäre nur durch hohe Stallbauinvestitionen möglich gewesen, da die Hofstrukturen sehr eng waren, kein Platz für Weide u. Auslauf für unsere Tiere.

Daher begannen wir unsere Schweine ganzjährig im Freiland zu halten. Vorerst nur als Versuch, mit zwei Mutterschweinen, um zu sehen, ob dies im Freiland ganzjährig geht oder nicht.

Zudem waren zu dieser Zeit überhaupt keine vergleichbaren Freiland-Betriebe vorhanden, die im VOLLERWERB! eine Schweinefreilandhaltung hatten – und das auch noch Bio. So begann für uns das Projekt „Sonnenschweine“ mit einer Rassenkreuzung, die auch eine gute und kundengerechte Vermarktung zuließ.

Kurzbeschreibung der Erfindung:

Das was wir machen ist keine Erfindung sondern ein gänzlich anderer Weg an die Sache „Tierhaltung“ heranzugehen.

Wir sagten, wenn wir schon alles neu machen, dann stellen wir doch erstmals das Tier in den Mittelpunkt, schauen was das Tier an Naturinstinkten hat, welche Urbedürfnisse es zu befriedigen gibt, und dies ist als erstes umzusetzen.

Wirtschaftliche Aspekte durften erst danach angeschaut werden und eingebunden werden in die begonnene Freilandhaltung.

So entwickelte sich eine Haltungsform, die in der Anschaffung einfach ist – weil kein Stall nötig ist, einzig Unterstände und Erdhöhlen im Winter. Zudem viel Freiland damit die Schweine nicht im eigenen Kot wühlen müssen sondern in frischer Erde, damit sie einen Schweinsgalopp hinlegen können oder ihr Bedürfnis als werdende Mutter – ein Geburtsnest selbst bauen zu können – ausleben dürfen.

Zudem war es notwendig parallel eine direkte Vermarktungsschiene professionell aufzubauen, damit dieses wertvolle und auch teurere Urprodukt auch in der Verarbeitung zu einem wertvollen, innovativen und geschmacklich unverkennbaren Produkt wird.

Daher gründeten wir die Labonca OG, und unter dem Namen Labonca-Biohof vermarkten wir unsere Produkte österreichweit und über die Grenzen hinaus.

Und seit 2011 haben wir auch unser 170m² grosses Verkaufs- u. Gastronomielokal „Labonca sauGUT & KOSTbar“ in Betrieb, direkt am Hauptplatz von Burgau, wo sowohl der Gast der Region aus einem riesigen Sortiment an Biolebensmitteln auswählen kann, als auch Touristen, die unsere Sonnenschweine besuchen möchten, sich hier wohl fühlen können und langsam und ungestresst einkaufen können.

Damit sich der Kreislauf schließt und alles bei uns einwandfrei für uns vertretbar ist, bauen wir gerade ein „Weideschlachthaus“, wo die Tiere (nicht nur unsere eigenen) Tage vor der Schlachtung zu uns kommen, auf unserer Schlachthaus-Weide (4 ha) weiden können und am Tag der Schlachtung in einem Futterbereich betäubt werden, ohne dass sie Ängste verspüren.

Somit setzen wir da einen neuen Maßstab der gewerblichen Schlachtung und sicher die sicher beste Fleischqualität durch angstfreie Schlachtung.

Bedeutung der Erfindung für andere Bäuerinnen und Bauern:

Da jedes Jahr viele viele Bauern auf meinen Betrieb kommen und unsere Haltungsform besichtigen und unsere Verarbeitungsprodukte verkosten, ist klar, dass wir mit diesem Projekt einen Pionier-Betrieb haben, der zeigt, dass es auch andere Wege in der Urproduktion u. Vermarktung gibt, als die fix vorgegebenen Strukturen im „Normal-Business“ zulassen. Wie teuer unsere Produkte sind, bestimmen wir, nicht der Handel, nicht der Nachbar-Bauer. Wir, weil wir unvergleichbares haben und somit frei sind vom Druck der Wirtschaftsindustrie....

Zudem schauen sich viele Hobbybetriebe unsere Haltungsform an und in den letzten Jahren haben einige dieser Besuche auch ihren Traum der kleinen Selbstversorgerlandwirtschaft mit unserem KnowHow umgesetzt.

Fotos zur Erfindung:

