

Norbert Hackl

Der Gründer und Betreiber des Biohofes Labonca hat sich auf Facebook zu Wort gemeldet



Labonca Biohof

Norbert Hackl meldet sich auf Facebook

Weil diese Auflistung im „**Einkaufsführer Schweinefleisch**“ gerade viel Verwunderung im Netz bringt –, erlaube ich mir ein paar persönliche Zeilen dazu zu schreiben!

Vor 17 Jahren überworfen meine Frau Ulrike und ich alles, was wir in punkto Landwirtschaft bislang praktiziert hatten. Innerhalb

von sechs Wochen entschieden wir uns, unseren damals konventionellen Betrieb auf Bio und Freiland umzustellen. Betonung auf Freilandhaltung Schweine! Das gab es damals so gut wie überhaupt noch nicht – zumindest nicht für Betriebe, die davon ihre Familie ernähren mussten. Ohne zu wissen, was uns erwartet, wie wir unsere Tiere verkaufen werden und ob wir das wirtschaftlich überleben, gingen wir diesen Weg. Ein absolutes One-Way-Ticket. Ein Drahtseilakt ohne Netz also und x-mal waren wir knapp am Kippen. Dennoch sind wir den Weg weitergegangen.

Labonca und seine Feinde

Heute stehen wir als einzige namhafte Marke am Ende dieser Auflistung aller relevanten Schweinefleisch-Marken des Landes. Einerseits traurig, dass nicht mehr oder alle diesen Standard erfüllen, andererseits stolz darauf, dass wir einiges ins Rollen gebracht haben – und aufzeigen können, was in Hinsicht Tierwohl bei Schweinen möglich ist. Das hat uns aber auch viel Ärger und viele Feinde gebracht.

Allein 2020 hatten wir drei (!) außerordentliche unangemeldete Kontrollen zusätzlich zu den laufenden behördlichen Kontrollen. Von höchsten politischen Stellen wurde angewiesen, uns mehr und genauer zu kontrollieren. Aber auch diesem Wind haben wir standgehalten und werden das auch weiterhin tun.

Was mich ein bisschen wundert und traurig stimmt, ist die Tatsache, dass unter den Konsumenten schnell nette Kompromisse eingegangen werden. Ein bisserl mehr Tierwohl und schon ist alles super –, ohne genauer hinzusehen oder zu hinterfragen. Vor 17 Jahren sind wir alle die Punkte dieser Auflistung für uns durchgegangen und haben uns gesagt: Es kann ja nicht sein, dass wir das Individuum Schwein nicht so halten können, dass es sich in seinem Leben wohlfühlt, seine Bedürfnisse ausleben kann und ein Ableben ohne Angst in gewohnter Umgebung bekommt. So haben wir Labonca aufgebaut, Stück für Stück von der Freilandhaltung bis zum

Weideschlachthaus.

Lasse mich nicht einschüchtern ...

Und darüber hinaus auch in der Weiterverarbeitung zum LEBENSmittel. Viel hat sich in der Branche und beim Konsumenten in diesen 17 Jahren getan, viel hat sich in Bewegung gesetzt –, wenig ist aber tatsächlich angekommen. Aber ja, wir gehen den Weg weiter, lassen uns auch nicht von hohen Mächten einschüchtern und sind dankbar, dass unser Tun und Schaffen von so vielen Menschen getragen wird und diese unser Fleisch und unsere Produkte gerne und mit Wertschätzung kaufen.

Denn, nur wenn wir gekauft werden, können wir diese Entwicklung auch weiter gehen und weiterhin aufzeigen, dass ein bisschen regional und etwas mehr Platz noch lange nicht für ein zufriedenes Schweineleben reicht.

Beste Grüße, Norbert Hackl

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at