

Saugut und kostbar

Banken, ade. Kunden finanzieren sich ihren Produzenten selber, damit sie die Lebensmittel bekommen, die sie wirklich wollen.



Manche machen einen Betriebsausflug, andere schauen beim Sonntagsspaziergang bei den „Sonenschweinen“ vorbei, die in einem weitläufigen Freigelände bei Burgau im steirischen Themenland am Biohof „Labonca“ zu Hause sind. Schweine in Freilandhaltung sind selten in Österreich. Das Borstenvieh verbringt sein Leben im Stall, oft in Massentierhaltung, von der Schweinbratenliebhaber lieber nichts wissen wollen.


In den Industrieländern ist Freilandhaltung insgesamt nur im Promillebereich anzutreffen und Schweinezüchter Norbert Hackl mit seinem „Labonca“-Modell ein mit Ver- oder Bewunderung bestaunter Pionier. Wer zum ersten Mal kommt, traut fast seinen Augen nicht. Auch im Winter sind die Schweine im Freien unterwegs, topgesund. Wenn es stürmt und schneit, genügt ein offener Unterstand mit Stroh. Kabarettist Markus Hirtler, der in einem Nachbarort zu

Hause ist, schaut gerne einmal vorbei und betrachtet wohlwollend seine „schöne Rendite auf vier Beinen“ jenseits des Zauns, die da grunzend und schnüffelnd Richtung Wasserstelle unterwegs ist.

Finanzspritze

Hirtler unterstützt nicht nur ideell, sondern auch finanziell die Intentionen des Bioschweinezüchters, der sich um artgemäße Tierhaltung von der Geburt im Strohnest bis zu einem

stressarmen Tod auf der Weide bemüht. Hirtler hat Genussscheine erworben, das Stück zu 1000 Euro, die es nur in limitierter Auflage gibt. Damit ist eine der Auflagen erfüllt, die es bei einem privaten Darlehen einzuhalten gilt, wenn man mit der Finanzmarktaufsicht nicht in Konflikt geraten möchte. Das investierte Kapital wird über zehn Jahre mit einer Fixverzinsung von 5 Prozent zurückbezahlt, in Form von jährlichen Genussscheinen, die man in Natu-



Norbert Hackl ermöglicht seinen Schweinen auf „Labonca“ ein artgemäßes Leben

ralien im zum „Labonca“-Hof gehörenden Feinkostladen einlösen kann.

Qualitätsfleisch und Spezialitäten von glücklichen Schweinen sind als Nischenprodukte logischerweise teurer als das Fleisch aus dem konventionellen Supermarktangebot, man zahlt drei bis vier Mal mehr. „Der Preis ist aber gerechtfertigt“, meint Hirtler, „dafür ess ich halt weniger davon. Ehrlich gesagt, geniere mich, Fleisch zu kaufen, von dem ich weiß, dass



„Ich glaube, dass die Gesellschaft von Solidarmodellen dieser Art sehr profitiert.“

Sarah Wiener
Fernsehköchin

das Tier ein schlechtes Leben hatte, und dass es auch dem Bauern nicht gutgehen kann, der nur um wirtschaftlich mithalten zu können, auf Teufel komm raus vor allem Masse erzeugen muss.“

Weideschlachthaus

Norbert Hackl geht einen anderen Weg. Sein bisher ehrgeizigstes Projekt ist ein „Weideschlachthaus“. Seine Tiere sollen auf dem Gelände, auf dem sie ihr Freilandleben verbracht haben, möglichst stressfrei aus dem Leben scheiden können.

350.000 Euro kostet die Anlage, die sich Hackl von seinen Kunden finanzieren lassen muss, weil sie sich rein wirtschaftlich nicht lohnt. „Bei einer industriellen Schlachtung“, sagt Hackl, „werden 200 bis 500 Schweine pro Stunde getötet, bei uns sind es 200 bis 500 im Jahr.“

Es geht um ein ethisches Anliegen, nicht um ein kommerzielles, das die Menschen, die hinter diesem Pilotversuch stehen, bewegt.

Dezentralisierte Schlachthöfe, in einer Zeit, in der der Fleischkonsum reduziert werden muss, wenn man die wachsende Weltbevölkerung ernähren will, sind für Hackl ein Modell mit Zukunft.

Auch von der eigenen Zukunft hat er eine klare Vorstellung, sie liegt in Richtung „small is beauti-



„Ich schäme mich, wenn ich Fleisch kaufe und weiß, dass es dem Tier in seinem Leben schlecht gegangen ist.“

Markus Hirtler
Kabarettist

full“. „Unser Betrieb ist klein, wächst aber stetig“, sagt er, „Wir haben jährlich Zuwächse von einigen Prozenten. Das genügt. Wir wollen gar kein Megabetrieb werden, sondern Nachahmer in Österreich finden, die das auf ähnlicher Basis betreiben.“

Das Interesse an dem „Labonca“-Modell ist groß, das Weideschlachthaus dürfte finanziert werden können. Auch mit prominenter Unterstützung. Sarah Wiener hat Genussscheine erworben, weil sie nur Fleisch und Wurst von glücklichen Schweinen essen mag, die artgemäß geledet haben. „Ich unterstütze das Projekt“, sagt die Fernsehköchin und Buchautorin, „weil ich glaube, dass die Gesellschaft von Solidarmodellen dieser Art sehr profitiert.“


Nicht nur bei Fleisch, auch bei anderen Lebensmitteln, besonders beim Gemüse, macht sich der Trend zum Qualitätskonsum bemerkbar. Man nimmt weniger, dafür vom Besten. Und wenn der Markt diesen Ansprüchen nicht gerecht wird, tragen manche ihr Geld nicht zur Bank, sondern finanzieren damit den Produzenten ihrer Wahl.

Raus aus der Grauzone: Wo es scheitert

Privatinitiativen. An einem Naschmarktstand in Wien ist zwei Mal die Woche Hochbetrieb. Laufkundschaft ist ausgeschlossen. Nur wer in den „Ochsenherz Gärtnerhof“ investiert hat, darf sich hier bargeldlos bioproduzierte Gemüsespezialitäten abholen. Man kann das aber auch direkt ab Hof tun. „Ochsenherz“ ist ein Betrieb, den sich die Kunden selbst finanzieren. Die jährlichen Betriebskosten werden auf 220 Personen aufgeteilt, so wird hohe Qualität für viele leistbar.

Schauplatzwechsel: Der Biohof „Adamah“ lässt sich seine Solaranlage von seinen Kunden finanzieren. Die Kapitalrückzahlung samt 5 Prozent Rendite erfolgt in Naturalien. Ein Deal, der beiden Seiten nützt, und der, rechtlich abgesichert, dem Kontrollblick der Finanzmarktaufsicht offensichtlich standhält.

Heini Staudachers Finanzierungsmodell tat das nicht. Bei dem Schuh- und Möbelhersteller (GEA) ortete sie gewerbsmäßige Kredit- und Einlagengeschäfte, die konzessionspflichtig sind. Weil ihm seine Bank trotz guter Bilanzen und ohne Angabe von Gründen den Kreditrahmen kürzte, wollte Staudinger bankenunabhängig wirtschaften. Die Millionenbeträge, die Sympathisanten in seinen „Sparverein“ einzahlten, ermöglichten ihm, im wirtschaftlichen Krisengebiet Waldviertel ein florierendes Unternehmen mit 100 Mitarbeitern aufzubauen. Will man regionales Wachstum nicht abwürgen, ist jetzt die Politik gefordert, gesetzliche Spielräume zu schaffen. Im Interesse Tausender Kleinbetriebe.



Wie Schweine aufwachsen, das ist Norbert Hackl ein ethisches Anliegen