

# Regional & nachhaltig

Biohof Labonca, Ölmühle Fandler, Quellenhotel Bad Waltersdorf:  
Was verbindet die drei steirischen Betriebe? Nun: Sie leben vor,  
was Nachhaltigkeit bedeutet. „Lust aufs LEBEN“-Redakteurin  
Eva Jankl durfte sich vor Ort davon überzeugen.



**MAG. EVA JANKL**  
ist Redakteurin bei „Lust  
aufs LEBEN“ und liebt es,  
zu verreisen.



## Labonca

**P**latz zum Galoppieren, Erde zum Wühlen, eine  
Suhle und die Möglichkeit, Nachwuchs in Ruhe  
zu gebären – das würde sich ein Schwein wünschen,  
um glücklich zu sein“, ist  
Geschäftsführer Norbert Hackl  
vom Biohof Labonca überzeugt.  
Vor 15 Jahren hat er seine  
Schweinezucht auf Freilandhal-  
tung umgestellt. Anfangs wurde  
er belächelt, bekämpft und nicht  
ernst genommen. Mittlerweile  
gilt sein Betrieb als prämiertes  
Vorzeigemodell. Vom ersten  
Atemzug bis zur Schlachtung  
erleben seine Tiere ein angst-

freies, erfülltes Schweineleben mit viel Platz und  
Bewegung. Und sie dürfen dabei doppelt so alt  
werden wie Stallschweine – das schmeckt man  
auch. **Führungen** sind möglich (zwischen € 4,90  
für Kinder und € 12,90 für Erwachsene).



**Labonca Biohof GmbH**  
Hauptplatz 6,  
8291 Burgau  
Telefon: +43 (0) 676 979 00 89  
E-Mail: office@labonca.at  
Infos und Shop: www.labonca.at



**H**aben Sie schon einmal Fleder-  
maus gegessen? Nicht das  
Tier, sondern das Mus-  
kelfleisch, welches die Gelenke beim  
Schwein umschließt? Ein Edelteil, das im  
Supermarkt nicht erhältlich ist. Im Quel-  
lenhotel in Bad Waltersdorf landet es auf  
dem Grill.

**Das Fleisch** stammt vom knapp zehn  
Kilometer entfernten Biohof Labonca, auf  
dem Bio-Bauer Norbert Hackl (im Bild  
links unten) seine Sonnenschweine zücht-  
tet. Schweine, die das ganze Jahr über im  
Freien auf großzügigen Weiden verbrin-  
gen, während ein herkömmliches Bio-  
Schwein laut Gesetz gerade einmal 1,2 m<sup>2</sup>  
zur Verfügung hat.

Vor 15 Jahren hat Hackl seinen Betrieb  
auf Freilandhaltung umgestellt. Seitdem  
ist er ständig am Tüfteln, wie er den  
Schweinen das Leben verschönern kann.  
Neben viel Platz zum Bewegen achtet er  
darauf, dass die Sau beim Gebären ihre  
Ruhe hat. Kurz davor kommt sie auf eine  
eigene Koppel, auf der sie sich ein Nest  
richten kann. Tierarzt braucht es bei den  
Geburten keinen, die Schweine schaffen  
das alleine. Weitere Errungenschaft: Vor  
zwei Jahren hat Hackl einen eigenen  
Schlachthof direkt neben einer Weide er-  
richtet. Wird ein Tier geschlachtet, darf es  
zuvor einige Wochen dort verbringen, be-  
vor es dann zu Fleisch und Schinken ver-  
arbeitet wird – ohne dass es je Angst ver-  
spürt hätte. Auch das war Hackl ein  
Anliegen. 700 Schweine hat der Biobauer  
so voriges Jahr geschlachtet. Neben dem  
Verkauf in seinem Laden handelt er auch  
mit Unternehmen. Diese müssen aller-  
dings ganze Schweine abnehmen, vom  
Rüssel bis zum Schwanz quasi. Aus-  
schließlich Edelfleisch bekommt von ihm  
keiner, auf die Art fällt möglichst wenig  
Abfall an. Nicht ein Schwein soll umsonst  
sein Leben lassen.

**Einer der Großabnehmer** mit drei La-  
bonca-Schweinen alle 14 Tage ist das Quel-  
lenhotel Bad Waltersdorf. Küchenchef Pe-  
ter Jungbauer weiß die Spezialitäten zu  
schätzen. Der gebürtige Obersteirer legt  
Wert auf Regionalität und Qualität. Da  
bleibt er schon einmal länger in der Kü-  
che, um das optimale Rezept für besonde-  
re Zutaten zu finden – wie eben für einen  
Grillabend mit Fledermausteilen vom



## Quellen- hotel

**A**us 1.200 Metern Tiefe fördern in Bad Waltersdorf zwei  
Quellen täglich 1,9 Millionen Liter pures Thermalwasser  
an die Oberfläche – und direkt in die Becken der Heiltherme Bad  
Waltersdorf sowie der angeschlossenen hoteleigenen Therme  
des Quellenhotels. Die Gäste von Tagetherme und Hoteltherme  
profitieren von den positiven Auswirkungen: Das Wasser  
entspannt Körper und Seele, tut der Haut gut, stärkt Muskeln,  
strafft das Bindegewebe und aktiviert die Selbstheilungs- und  
Abwehrkräfte bei vielen Erkrankungen.

**Wohlfühl-Oase auf Steirisch:** Saunen, Massagen, Kosmetikbe-  
handlungen oder ein Besuch bei einer der Fitnessveranstaltungen:  
Zirkeltraining im Wasser und an Land, Floatfit, also >

Fotos: Roland Wehapp, Jürgen Radspieler, Barbara Nidetzky, Labonca, Harald Eisenberger

*Balanceübungen auf Brettern im Wasser (siehe Bild unten), Aqua-Jogging. Hier entstand der Begriff der TSM®, der Traditionellen Steirischen Medizin®, die auf alte Weisheiten zugreift.*

**Kosten:** Tageskarte in der Heiltherme für Erwachsene € 26,-, eine Übernachtung mit HP im DZ im Quellenhotel ab € 140,-.

**Quellenhotel Heiltherme  
Bad Waltersdorf**

Thermenstraße 111,

8271 Bad Waltersdorf

Telefon: +43 (0) 33 33 500-0

E-Mail: office@heiltherme.at

Infos und Buchung: www.heiltherme.at



# Fandler-Öle



**1**00 % sortenreine Pflanzenöle aus Erstpressung mit dem aufwendigen Stempelpressverfahren – in der Ölmühle Fandler werden 17 reinsortige Bio-Öle, zehn Öl-Cuvées und sogar Mehle hergestellt. Die Geschmacksrichtungen reichen von herb, nussig, frisch, grasig, fruchtig und vollmundig bis hin zu lieblich oder süß. Farblich variieren die Öle von zartem Gelb bis Dunkelgrün. *Tipp:* Während der Bestseller Leinöl auch entzündungshemmend wirkt, schmeckt zum Beispiel Haselnussöl wie flüssige Manner-Schnitten.

**Kosten:** Präsentation der Mühle plus Verkostung der Öle und Kostproben aus der Fandler-Küche ab € 8,- pro Person.

**Ölmühle Fandler GmbH**

Prätis 1, 8225 Pöllau

Telefon: +43 (0) 33 35 22 63

E-Mail: corinna.gutmann@fandler.at

Infos und Shop: www.fandler.at

Schwein. Eine Leidenschaft kommt ihm dabei besonders zugute: „Ich stöbere gerne in alten Kochbüchern, denn damals hat man gewusst, wie man ein Tier vollständig verwerten kann, und die Rezepte sind, wenn man sie ein bisschen modernisiert, echte Schmankerl“, so Jungbauer. Die Labonca-Schweine gibt es aber auch in Form von Kürbiskern-Verhackertem, steirischem Verhackertem, als Leberbrotaufstrich sowie als Schinken oder Salami (vom Biobauern nach Rezept des Küchenchefs hergestellt) beim Frühstücksbuffet. Ebendort findet sich auch selbst gekochte Dirndl- und Uhudler-Marmelade. 200 bis 300 Liter Marmelade werden jedes Jahr selbst aus Früchten aus der Umgebung produziert.

**Auch bei den Lieferanten** werden in der Region angesiedelte Bauern bevorzugt: Saisonales Gemüse und das Superfood Sprossen kommen vom Dachrieglhof Rauer aus Bierbaum, Milchprodukte von der Hofmolkerei Thaller aus Leitersdorf. Abends bekommen die Gäste die Chance, Produkte von den Lieferanten gesondert zu verkosten.

**Die Ölmühle Fandler** gehört ebenfalls zu den Betrieben, mit denen das Hotel gerne zusammenarbeitet. Nicht nur wegen der guten Qualität der Bio-Öle, die allesamt nicht nur sehr wohlschmeckend sind und zum Teil positive Auswirkungen auf die Gesundheit haben, sondern auch, weil auch in diesem Unternehmen Regionalität großgeschrieben wird. Zutaten aus der Umgebung werden bevorzugt. So gibt es für Einheimische die Möglichkeit, Walnüsse gegen ein kleines Entgelt abzugeben. Diese werden dann zu Öl vermahlen, wenn auch nicht in Bioqualität, da Private selten entsprechende Lizenzen vorweisen können. Verwendet wird alles, was man verwenden kann – aus den Presskuchen, die lange Zeit Abfallprodukt waren, wird mittlerweile hochwertiges Mehl (Mandel, Leinsamen, Kürbiskern, Hanf, Haselnuss, Chia) hergestellt. Und was für die Produktion gilt, gilt erst recht für den Betrieb: Bei einem Umbau vor sechs Jahren wurden eine Baufirma vor Ort und ein einheimischer Fensterhersteller beauftragt – und nicht die billigsten Anbieter.

Alle Betriebe können als Gast des Hotels oder als Tagesausflug besichtigt werden – zum Schluss lockt ein Thermenbesuch.