



Steiermark

Speck und Co. vom „Sonnenschwein“

Im Örtchen Burgau in der Oststeiermark gibt es einen Biobetrieb, der sich mit artgerechter Tierhaltung überregional einen Namen gemacht hat: den Biohof „Labonca“ von Ulrike und Norbert Hackl. „Wir machen alles selbst: Zucht, Mast, Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf“, erklärt Ulrike Hackl. Ihre „Sonnenschweine“ verbringen ihr Leben im Freien, wo sie auf 250.000 Quadratmetern Weide viel Platz zum Suhlen und Wühlen haben. Wenn die Tiere erwachsen sind, werden sie im eigenen Schlachthaus direkt auf der Weide geschlachtet. „So fallen der stressige Transport und die fremde Umgebung für die Schweine weg“, erklärt Ulrike Hackl. Salami, Speck, Schinken und Co. vom „Sonnenschwein“ kann man im Hofladen direkt am Burgauer Haupt-

platz kaufen. Dort haben Ulrike und Norbert Hackl ein altes, leer stehendes Gasthaus gekauft und in ein Verkaufslokal umgewandelt. Auf 200 Quadratmetern kann man nun Fleisch und Wurst vom „Labonca“-Hof kaufen sowie Käse, Milch, Mehlspeisen und Brot von anderen Höfen. Und wer sich die „Sonnenschweine“ selbst ansehen will, kann an einer der wöchentlichen Betriebsführungen teilnehmen. Am „Labonca“-Hof hat man schließlich nichts zu verbergen.

Biohof „Labonca“

Adresse: Hauptplatz 6, 8291 Burgau, Steiermark

Öffnungszeiten:

Dienstag und Freitag 9.00–18.00 Uhr,
Mittwoch und Donnerstag 9.00–13.00 Uhr,
Samstag 9.00–17 Uhr

Website: www.labonca.at

Telefonnummer: +43 3383 3349

