



Ein glückliches Leben bis zum Tod

Am Biohof Labonca im steirischen Burgenland haben die Tiere ein Stück Paradies auf Erden. Schweine suhlen sich im Schlamm, Hühner picken nach Würmern. Den Tieren wird ein artgerechtes Leben auf der Weide ermöglicht, sie werden in kleinen Gruppen gehalten. Jetzt ging Norbert Hackl, Eigentümer des Biohofs, noch einen Schritt weiter und eröffnete auf seinem Grund das erste Weideschlachthaus in Österreich. „Das Wohl der Tiere steht bei uns an oberster Stelle, vor allem ein stressfreies Leben vor dem Schlachten“, erklärt Hackl. Trotz der artgerechten Haltung, für die Labonca bereits mit dem Österreichischen Tierschutzpreis ausgezeichnet

wurde, ist eine Schlachtleistung von rund 5.000 Kilogramm Fleisch pro Woche möglich. Auf dem 8.000 Quadratmeter grossen Areal können sich Kunden sowohl informieren als auch an Verkostungen teilnehmen. Labonca bietet auch Genusscheine für Investoren an. Mit einer Einmalzahlung von 1.000 Euro erhalten die Inhaber innerhalb von zehn Jahren Produkte im Wert von 1.300 Euro. Um die Nachfrage nach Produkten auch außerhalb der Steiermark zu befriedigen, hat Hackl jetzt unter www.labonca.at seinen Webshop gestartet, der Fleisch- und Wurstwaren anbietet. Die Produkte können auch bei ausgewählten Vertriebspartnern wie Adamah bestellt werden.