

## Statement von Fr. Mag. Hanni Rützler:

Am 06.10.2015 um 12:42 schrieb Hanni Rützler:

Lieber Herr Hackl,

Leider kann ich nicht zur Präsentation Ihres Konzeptes kommen, gerne aber gebe ich Ihnen meine Gedanken dazu mit:

„Das wachsende Qualitätsbewusstsein der Konsumenten und die Sehnsucht nach einer neuen „Bodenständigkeit“ fordern von Köchen wieder mehr Meisterschaft und weniger Kunst. Nachhaltigkeit ist in der Küche nicht nur eine Frage stromsparender Geräte, sondern auch des wertschätzenden Umgangs mit tierischen Produkten. Die Renaissance der klassischen Küche bedeutet daher auch, dass Schmalz und Innereien wieder in die Alltags- und Gourmetküche zurückfinden und nicht nur die „edlen“ Teile verarbeitet werden. Dafür braucht die Gastronomie Partner wie den Biohof Labonca, auf dem die Sonnenschweine auf dem Freiland heranwachsen können und im Weideschlachthaus angstfrei geschlachtet werden.“

Ihnen viel Erfolg!

mit freundlichen grüßen  
hanni rützler

mag. hanni rützler  
1160 wien, brunnengasse 17  
t +43 1 4783145  
m +43 664114 6881  
[ruetzler@futurefoodstudio.at](mailto:ruetzler@futurefoodstudio.at)  
[www.futurefoodstudio.at](http://www.futurefoodstudio.at)