**Letz cook**

**Robert Letz, Koch aus Leidenschaft Aussendung 25.1.2021**

Wer für andere kocht, schenkt ihnen etwas sehr Persönliches und Wertvolles, nämlich Zeit.   
Mit diesem Buch möchte Robert Letz die Leserinnen und Leser auf eine Entdeckungsreise mitnehmen und ihnen zeigen, wie sie mithilfe von tollen Produkten und hochwertigen Zutaten schöne Stunden beim Einkaufen, am Herd und bei Tisch erleben können. Ein besonderes Anliegen ist ihm dabei die Wertschätzung unserer Produkte, Tiere und Pflanzen. Daher finden Sie zahlreiche Tipps, wo und wie Sie nachhaltig und regional einkaufen können. Gemeinsam mit Freunden, darunter viele Prominente, und Familie kocht er in diesem Buch, fotografisch begleitet von Claudia Prieler.

Robert Letz ist viel mehr als ein Koch: Er ist Unterhalter, Organisator, Netzwerker, Sommelier und hat ein tiefes Wissen über Lebensmittel. Er kennt viele Produzenten sowie Händler und kann zu fast jedem Produkt eine Geschichte erzählen. Und vor allem: Er kann mit den Zutaten umgehen. Nur wenige Köche haben so ein Gespür für Kombinationen wie Konsistenzen und gehen so wertschätzend mit den Geschenken der Natur um. Im vorliegenden Kochbuch kann man z. B. nachlesen, wie man ein Zero-Waste-Menü plant und wie man vermeintlichen Abfall so behandeln und inszenieren kann, als wäre er die wichtigste Zutat bei einem Gericht. Bei der Entwicklung seiner Rezepte kann Letz auf viel Erfahrung und ein solides Fundament bauen. Die Wiener Küche hat ihn sein Leben lang begleitet und mit seiner Interpretation ist sie moderner und nachhaltiger, als man denken würde. Immer neue regionale Produzenten und Bauern und ein Umdenken im Handel bringen tolle neue Produkte in unser Leben. Diese sinnvoll, wertschätzend und vernünftig zu verarbeiten ist sein Ziel.

In den Jahrzehnten seiner Tätigkeit als Koch lernte er Gemüsebauern, Bäcker, Fleischhauer, Züchter, Winzer und viele weitere Wegbegleiter kennen. Viele davon wurden Freunde und finden sich ebenfalls in seinem Kochbuch wieder.

Robert Letz, geboren 1966, ist seit rund 38 Jahren in der Gastronomie tätig. Der hochdekorierte Haubenkoch kann neben Stationen wie das exquisite Steierereck oder das Restaurant Schlosspark Mauerbach etwa auch das Formel-1-Catering und vieles mehr vorweisen. Wichtig ist ihm, mit regionalen Produkten der Saison, am besten aus ökologischem Anbau, zu kochen und so Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt des Genusses zu stellen.

**Rückfragen und Interviewanfragen**

**PR Finger**  
Telefon: 0676 68 00001   
Mail finger@pr-finger.at