

Norbert Hackl setzt mit seiner Art der Schweinehaltung vollkommen neue Maßstäbe und definiert so „bio“ neu. Mit viel Herzblut und Emotion, aber auch mit Sachkenntnis und dem professionellen Blick hinter die Kulissen der Branche hat er seinen teilweise steinigen Weg dorthin für Sie zu Papier gebracht. Zudem gewährt er Ihnen Einblicke in die Labonca-Philosophie, die Projekte, Werte und auch Zukunftsideen, die nicht selten in eine andere Richtung, als jene der Branche in Österreich führen. Appetit machende Labonca-Rezepte von Ulrike Hackl runden das Buch ab.