

Sportlich kochen mit HAKA.

08.02.2010, 15:51 | Industrie, Bau & Immobilien

Pressemitteilung von: *frischblut*

Presseagentur: *Frischblut Markenführung & Kommunikations GmbH*



Kurz bevor es für den Kapfenberger Verteidiger Dominique Taboga ab nach Norwegen ging, lernte er mit Georg Margreitter, sporteo Österreich Boss Josef Lenhart, Kickerlegende Jürgen Werner, Firmenchef Gerhard Hackl, Ursula Richter und den zahlreichen Gästen noch richtig sportlich kochen unter Anleitung von Ulrich Langhold im HAKA Küchenstudio in Traun.

Zwischen Fetten und Kohlehydraten gekonnt jonglieren.

Bei lang andauernden Belastungen greift der Körper vorwiegend auf die Fettreserven zurück. Bei kürzeren, intensiven Sportarten wie beim Sprint zieht der Körper seine Kräfte vorwiegend aus den Kohlenhydraten, die in Form von Glukose in der Muskulatur gespeichert werden. Diese Speicher bieten Energie für ca. 60 bis 90 Minuten. Die HAKA Menü Hauptspeise kam aus der traditionellen österreichischen Küche und mixte Fette und Kohlenhydrate gekonnt. So gab der Knödel ausreichend Energie für eine Halbzeit und in der zweiten Halbzeit konnte man auf Entenbrust zurückgreifen. Dominique Taboga labte sich ordentlich und nahm seine frisch erworbenen Kenntnisse auch gleich mit nach Norwegen. „Es ist immer gut, heimische Gerichte kochen zu können, um nicht auf das norwegische Nationalgericht kjottaker, das sind Fleischklösse in brauner Soße, angewiesen zu sein“, meinte er selbstbewusst. In illustrierter Runde konnte man auch noch das Leibgericht von Georg Margreitter, ein Rinderfilet Steak, erfahren. Geschäftsführer Gerhard Hackl setzt eher auf Blunzngröstl. Mentaltrainer Jörg Zeyringer unterstrich die Bedeutung einer sportlichen Ernährung auf die Leistung.

Kochen mit Freunden.

HAKA setzt bereits seit Jahren Akzente in Richtung Esskultur. Kochshows werden für Firmen angeboten, denn über das gemeinsame Kochen werden Beziehungen und Seilschaften aufgebaut, die zu einem positiven Betriebsklima beziehungsweise einer guten Kundenbindung beitragen. HAKA stellt dabei das Kochstudio, den Koch und die Ingredienzen zur Verfügung, sodass sich der Veranstalter richtig entspannen kann. Mehr Information zu den Kochshows bei: Ursula Richter: 0699 / 13 99 9098.

Portrait

Die HAKA Küche GmbH mit der Zentral im oberösterreichischen Traun hat sich auf die hochwertige Produktion von Küchen spezialisiert. Der Vertrieb wird über Tischler vollzogen, um die hohe Beratungsqualität ebenso aufrecht zu halten.

HAKA ist Österreichs führender Hersteller von Maßküchen, die nur über Tischler und gute Küchenfachgeschäfte verkauft werden. Jede Küche von HAKA ist ein Unikat und wird präzise nach Plan in 9 Werktagen gefertigt.

HAKA ist Österreichs führender Hersteller von Maßküchen, die nur über Tischler und gute Küchenfachgeschäfte verkauft werden. Jede Küche von HAKA ist ein Unikat und wird präzise nach Plan in 9 Werktagen gefertigt.

HAKA ist ein unabhängiger, österreichischer Familienbetrieb. 1930 von der Familie Hackl gegründet, steht HAKA für Kontinuität, Seriosität und Nachhaltigkeit. Firmenchef Gerhard Hackl führt den Betrieb seit 1993.

News-ID: 395541 • Views: 1481 (Stand: 19.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/395541/Sportlich-kochen-mit-HAKA-.html>