

Weltmeisterlich gut kochen

05.11.2012, 17:17 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *haka*

Presseagentur: *frischblut*



Der 15-fache Motorradweltmeister Giacomo „Ago“ Agostini zeigt, wie man richtig Spaghetti kocht und folgt der Einladung von HAKA zum gemeinsamen Kochen nach Traun.

Der 1942 in der Lombardei geborene Italiener Giacomo Agostini gilt als einer der besten Motorradrennfahrer der Geschichte und ist mit 15 Weltmeistertiteln der erfolgreichste Fahrer der Motorrad-Weltmeisterschaft. Nun nahm er sich die Zeit, um bei HAKA in Traun Halt zu machen und seine Kochkünste live zu präsentieren. „Giacomo Agostini und ich teilen nicht nur die Leidenschaft für schnelle Maschinen, sondern auch das Kochen. Und genau das haben wir zum Anlass genommen, um gemeinsam das italienische Traditionsgericht Nummer 1, Spaghetti, zu kochen. Es freut mich sehr, dass er unserer Einladung nach Traun gefolgt ist und dass ihm unsere Küchen so gut gefallen, dass er das nächste Mal auf alle Fälle seine Frau mitbringen möchte“, freut sich HAKA Geschäftsführer Gerhard Hackl.

Platz 1 für Agostini's Spaghetti

„Über die Einladung von Herrn Hackl habe ich mich sehr gefreut. So kann ich den Österreichern mal zeigen, wie man richtig Spaghetti kocht. Das Geheimnis ist es, die Nudeln nicht zu lange zu kochen – sie müssen wirklich al dente sein. Ich sehe absolute Parallelen zwischen dem Motorsport und dem Kochen: Perfektion und Präzision sind in beiden Bereichen gefragt. Nur 3 Sekunden können die Entscheidung bringen. Eine top funktionierende Küche ist dafür Voraussetzung. In den HAKA Küchen ist faszinierende Technologie eingebaut. Beispielsweise sind einige Kochinseln höhenverstellbar, so kommt man auch als kleiner Koch, wie ich es bin, an alle Töpfe ran – eine tolle Idee“, so der Ex-Weltmeister Giacomo Agostini.

Kochen mit Freunden.

HAKA setzt bereits seit Jahren Akzente in Richtung Esskultur. Kochshows werden für Firmen aber auch Privatfeiern angeboten, denn über das gemeinsame Kochen werden Beziehungen und Seilschaften aufgebaut, die zu einer positiven Beziehung beitragen. HAKA stellt dabei das Kochstudio, den Koch und die Ingredienzen zur Verfügung, sodass sich der Veranstalter richtig entspannen kann. Jährlich werden rund 100 Kochshows im HAKA Schauraum in Traun umgesetzt.

Mehr dazu unter www.haka.at

Portrait

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.

HAKA fertigt Küchen selbst. Beim Einkauf wird auf nachhaltige Materialien besonders geachtet. Nichts ist so gut, dass es nicht noch ein bisschen besser werden könnte. Das ist unsere Idee von der perfekten Küche. Darum entwickeln wir unser Programm immer weiter und machen es immer besser.

News-ID: 676293 • Views: 149 (Stand: 26.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/676293/Weltmeisterlich-gut-kochen.html>