



## PRESSEMITTEILUNG 23. April 2025

### Kinder entdecken die Welt der regionalen Küche Erster „KochKids“-Kochkurs der Hobenköök mit Lukas Blank am 6. Mai 2025

**Hamburg, 22. April 2025** – Am **6. Mai 2025** startet in der **Hobenköök** im Hamburger Oberhafen die neue **Kochclub-Reihe für Kinder** im Alter von 10 bis 14 Jahren. Unter dem Titel „**KochKids**“ entdecken die jungen Teilnehmer:innen auf spielerische Weise die Vielfalt regionaler Zutaten und lernen, wie man daraus leckere, vegetarische Gerichte zaubert.

Im Mittelpunkt steht nicht nur das Kochen selbst, sondern auch ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln. Spannende Fragen wie „Wie entsteht eigentlich Butter?“, „Was kann man aus Nüssen machen?“ oder „Wie schmeckt eigentlich Maggi-Kraut?“ regen zum Nachdenken an und vermitteln auf unterhaltsame Weise Wissen rund um Ernährung, Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Gemeinsam mit **Lukas Blank**, Koch und Kursleiter, bereiten die jungen Teilnehmenden gesunde, kreative Gerichte wie **Erbsen-Möhren-Stampf**, **Zucchini-Nudeln** oder **Ofen-Süßkartoffeln mit Mini-Karotten-Frikadellen** zu. Auch eine **saisonale Nachspeise** darf nicht fehlen.

Weitere Highlights des Kurses sind **Blindverkostungen**, das **Kreieren eigener Gewürzmischungen** und das **Festhalten von Lieblingsrezepten**. So wird der Kochclub zu einem kreativen und lehrreichen Erlebnis für alle Teilnehmer:innen.

Die Kochclub-Reihe findet in der **Outdoor-Küche der Stiftung Kinderjahre** in der Gleishalle im Oberhafen, direkt neben der Hobenköök, statt.

Die Veranstaltungsreihe wird mit freundlicher Unterstützung von **Chefs Culinar** und der **Regionalwert AG Hamburg** realisiert.

---

#### Veranstaltungsdetails auf einen Blick:

- 📍 **Ort:** Hobenköök, Gleishalle im Oberhafenquartier, Hamburg
- 📅 **Start:** Dienstag, 6. Mai 2025 – weitere Termine bis Oktober 2025
- 🕒 **Uhrzeit:** jeweils von 15:30 – 17:30 Uhr
- 👤 **Für wen:** Kinder im Alter von 10–14 Jahren
- 🔗 **Anmeldung & Infos:**

<https://shop.hobenkoeoek.de/veranstaltungen/kochkids.html>

---



## Über die Hobenköök

Die **Hobenköök** ist mehr als nur ein Restaurant – sie ist ein **kulinarischer Begegnungsort** im Herzen Hamburgs. Unter einem Dach vereint sie **Restaurant, Weinbar, Markthalle und Catering** – immer mit einem klaren Fokus auf **Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit**. Bezogen wird direkt von norddeutschen Produzent:innen, viele Zutaten stammen sogar aus eigenem Anbau.

In der Hobenköök kommen **ehrliche, nährstoffreiche Lebensmittel** auf den Tisch – frischer und unverfälschter, als man sie in Supermärkten findet. Die Hobenköök steht für einen **verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen**: Gemüseabschnitte landen nicht im Müll, sondern werden zu Brühe weiterverarbeitet, und andere überschüssige Lebensmittel werden kreativ genutzt – so entsteht ein nahezu **Zero-Waste-Kreislauf**, der **Genuss und Umweltbewusstsein** miteinander verbindet.

Mit Formaten wie dem **„KochKids“-Kochclub** und der **Schnippeldisco** gibt das Team der Hobenköök diesen Gedanken an die nächste Generation weiter. In einer kindgerechten Umgebung lernen die jungen Teilnehmer:innen nicht nur zu kochen, sondern auch, wo gutes Essen herkommt und warum es sich lohnt, bewusst damit umzugehen. Ein echtes Herzensprojekt für alle, die **Ernährung, Nachhaltigkeit und die Zukunft unserer Kinder** schätzen.

---

### Pressekontakt:

Thomas Sampl

☎ +49 173 5721305

✉ [marketing@hobenkoeoek.de](mailto:marketing@hobenkoeoek.de)

🌐 <https://hobenkoeoek.de>