



Das Kochhaus sagt Moin, Moin!

Im Dezember 2011 eröffnet das erste begehbbare Rezeptbuch in Hamburg.

Alle guten Dinge sind drei. Das weiß auch das Gründerteam des Kochhaus und so ist es endlich soweit: Das in seiner Heimat Berlin erfolgserprobte Kochhaus-Konzept macht den Hamburgern den Hof und eröffnet im Dezember 2011 in St. Georg das erste begehbbare Rezeptbuch Hamburgs.

Im September 2010 in Berlin Schöneberg gestartet, ist das Kochhaus das erste Lebensmittelkonzept, das konsequent nach Rezepten statt nach Warengruppen sortiert ist. Endlich Schluss mit dem Zickzack-Kurs durch den Supermarkt. Im Kochhaus findet man nicht nur alles, was man für ein Gericht braucht an einem Tisch, die Zutaten sind auch noch exakt portioniert. Die nötige Inspiration gibt es gratis dazu: Auf großen Bildtafeln laden ständig neue Rezepte zum Selber-Kochen ein. Von Vorspeisen, Salaten und Suppen über Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte bis hin zu verführerischen Nachspeisen.

Das Kochhaus-Rezept geht auf.

Keine sechs Monate nach der fulminanten Eröffnung des Kochhaus Schöneberg öffneten sich die Türen des zweiten Kochhaus in Berlin Prenzlauer Berg. In ganz Berlin hat sich eine Vielzahl an Kochhaus-Freunden gefunden, die täglich die Rezeptvielfalt genießen. Fusilli mit Ricotta und frischem Babyspinat, das erste Rezept das über den Ladentisch ging, hat sich mit 15.000 verkauften Rezepttüten zu einem wahren Erfolgsrezept gemausert - auch die 34.000 verkauften Cocktailtomaten, 17.000 Chili-Schoten und die 30.000 Liter Wein sprechen für den Erfolg des ersten begehbbaren Rezeptbuches. Dass die ungewöhnliche Idee funktioniert, davon waren die Kochhaus-Gründer von Anfang an überzeugt. Dass sie von den Kunden aber derart begeistert angenommen wird, hat selbst sie überrascht. Die freudige Begeisterung und das positive Presseecho lässt das Team zuversichtlich auf eine ebenso erfolgreiche Hamburger Zukunft blicken.

Kochen und noch viel mehr.

Die Kochtöpfe im Kochhaus stehen niemals still und so wurde das vielfältige Angebot noch ein bisschen gewürzt und verfeinert: Seit einigen Wochen löst der Kochhaus-Lieferservice im Abo die klassische Gemüsebox von ihrer wöchentlichen Versorgerrolle ab und bieten sorglosen Genuss frei Haus. Doch auch für alle Hobbyköche außerhalb der Kochhaus-Städte Berlin und Hamburg gibt es gute Nachrichten: Damit auch der Rest der Republik auf den Kochhaus-Geschmack kommt, können nun über den bundesweiten Lieferservice Rezeptsets in ganz Deutschland bestellt werden.

Neu auf der Karte.

Anfang Dezember 2011 eröffnet das dritte Kochhaus in Hamburg St. Georg. Die Adresse: Lange Reihe 60, 20099 Hamburg. Der Laden befindet sich inmitten der genussfreudigen Einkaufsmeile, 10 Minuten vom Hamburger Hauptbahnhof entfernt. Für die nahe Zukunft sind auch Kochhäuser in weiteren Städten fest geplant. Heiß gehandelte Kandidaten: Köln, Frankfurt und München.

Blick in den Kochtopf gefällig?

Gerne laden wir Sie zur Eröffnung ein und versorgen Sie mit Fotomaterial, sobald das Eröffnungsdatum feststeht. Für weitere Informationen und Interviewwünsche steht Ihnen Dorothee Stöber gerne zur Verfügung:

Telefon: (030) 577 089 100

Email: dorothee.stoeber@kochhaus.de