

WIR KOCHEN NICHT.
WIR SETZEN STANDARDS.

LA COCINA KOCHSCHULE

Hier wird nicht gekocht. Hier wird erlebt.
In Kursen, Events und Momenten, die bleiben.



WAS ZEICHNET UNS AUS?

Die La Cocina Kochschule bietet Dir nicht nur kulinarische Höchstleistungen, sondern auch ein durchdachtes, digitales Buchungserlebnis. Unsere benutzerfreundliche Online-Plattform führt Dich Schritt für Schritt durch den Buchungsprozess – unkompliziert, schnell und interaktiv, sodass bereits die Planung Deines Besuchs zum Erlebnis wird.

- Verwendung regionaler und renommierter Gourmetlieferanten.
- Fokus auf kontrollierten Anbau und artgerechte Tierhaltung
- ausgebildete Küchenmeister mit Berufserfahrung in der Spitzengastronomie.
- großzügige, modern gestaltete Räumlichkeiten
- Die Küchen sind mit den neuesten Geräten und hochwertigem Kochzubehör ausgestattet.
- Unser freundliches und kompetentes Team sorgt dafür, dass jeder Besuch bei uns ein besonderes Erlebnis wird.
- Unsere Kursangebote umfassen eine breite Palette an kulinarischen Themen, von regionaler Küche bis zu internationalen Spezialitäten.



UNSERE GESCHICHTE

Die La Cocina Kochschulen wurden vor 20 Jahren in Hannover gegründet, aus dem Wunsch heraus, einzigartige Kocherlebnisse und kulinarische Freude weiterzugeben. Mit einer klaren Philosophie im Herzen – die Kunst des Kochens zu lehren und Menschen durch gemeinsame kulinarische Erlebnisse zu verbinden – haben wir uns stetig weiterentwickelt.

Unser Erfolg in Hannover hat uns motiviert, unsere Leidenschaft für gutes Essen und gemeinsames Kochen auch an andere Orte zu tragen. Heute sind wir stolz darauf, auch in den pulsierenden Städten Hamburg, Bremen, Berlin, Wien und Mallorca vertreten zu sein. An jedem unserer Standorte schaffen wir eine einladende Atmosphäre, in der Teilnehmer aller Altersgruppen und Fähigkeiten willkommen sind, neue Kochtechniken zu erlernen und ihre kulinarischen Fähigkeiten zu erweitern.

La Cocina steht für Qualität, Leidenschaft und Gemeinschaft. Unsere erfahrenen und renommierten Köche bringen nicht nur technisches Wissen, sondern auch ihre Begeisterung für verschiedene Küchen und Zutaten ein. Ob Anfänger oder erfahrener Hobbykoch – bei uns findet jeder den passenden Kurs und kann die Freude am Kochen neu entdecken.

UNSERE TIMELINE

Die La Cocina Kochschule bietet eine Vielfalt an Erlebnissen: Teamevents fördern Teamwork, unsere Kochkurse vermitteln Kochkünste, in der Seminarküche finden spannende Impulsvorträge statt und unsere Manufakturprodukte bereichern mit hochwertigen Delikatessen. Zudem präsentiert sich unser exklusives La Cocina Select – ein Programm für auserwählte Kunden, die mittels Credits einzigartige Kocherlebnisse zu Spitzenpreisen genießen und dabei von einem 24/7 Concierge Service begleitet werden. Nicht zuletzt unterstreicht unsere Expansion unseren Anspruch: Unser Wille, die besten und einzigartigsten Kochschulen weltweit zu führen, hat uns mittlerweile an die Standorte Hannover, Hamburg, Bremen, Berlin, Wien und Mallorca geführt.

2026

Die La Cocina verfolgt nur noch ein zentrales Ziel,
das erfolgreichste Ökosystem für einzigartige Erlebnisse weltweit

2024-2025

- Gründung der Standorte Bremen, Wien, Berlin und Mallorca sowie Expansionsplanung an weitere Standorte weltweit
- Einführung von La Cocina Select

2020-2023

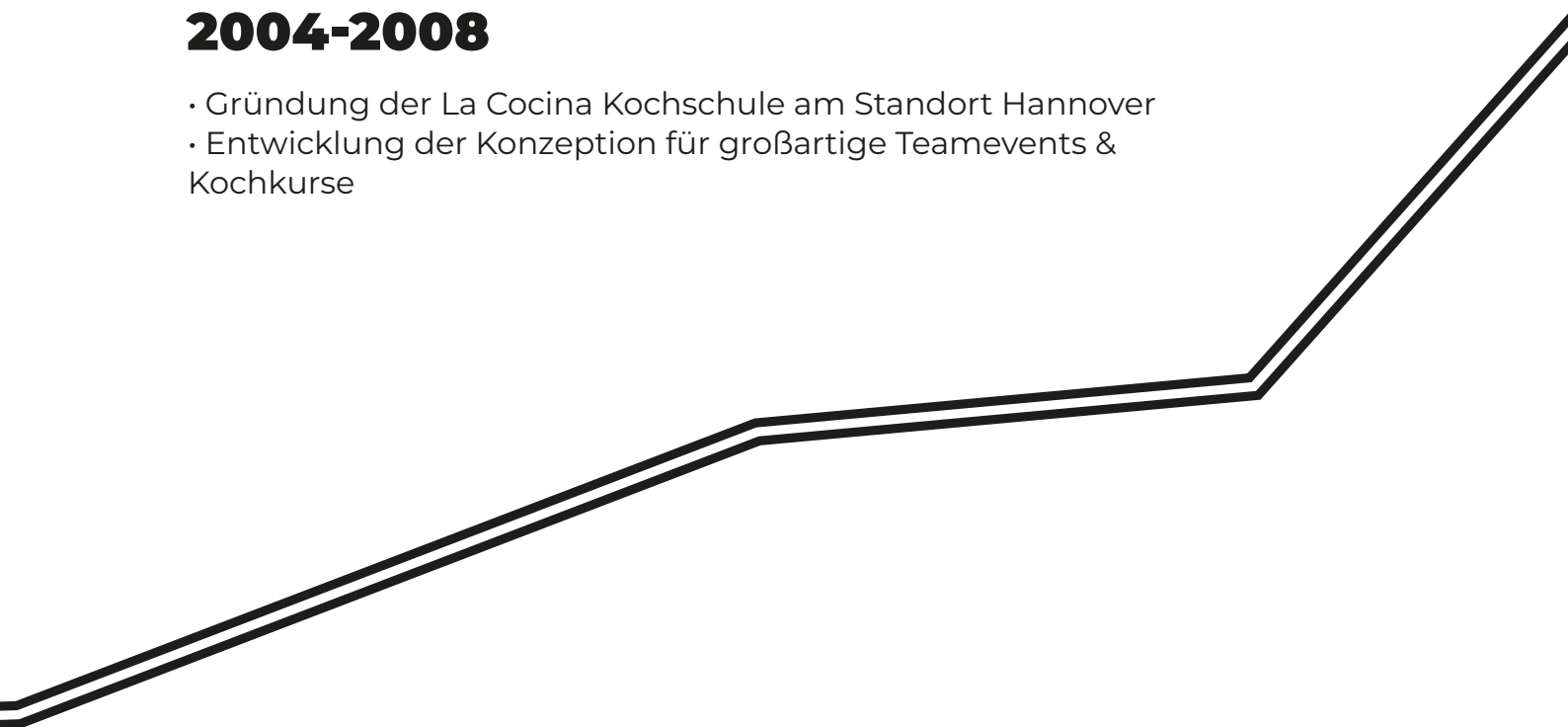
- Gründung der La Cocina Manufaktur
- Entstehung der Sparte Private Labeling & Einführung der Produkte in den Einzelhandel
- Entstehung der Seminarküche & exklusive Tagungsstandorte

2008-2020

- Eröffnung des Standortes Hamburg
- Einführung von Systemen und Fokus auf die weitere Expansion (Digitalisierung & Automatisierung)

2004-2008

- Gründung der La Cocina Kochschule am Standort Hannover
- Entwicklung der Konzeption für großartige Teamevents & Kochkurse





UNSERE STANDORTE

VON HAMBURG, ÜBER BERLIN
BIS NACH WIEN







5,0

4.543 BEWERTUNGEN

STANDORTE

HANNOVER

La Cocina Hannover

Königstraße 51, 30175 Hannover

- Kochinsel mit Arbeitsplätzen für bis zu 30 Personen
- Tafel mit Platz für bis zu 44 Personen in einem Raum (bis 55 Personen in 2 Räumen)
- Kapazität ohne Bestuhlung für bis zu 80 Personen, mit Terrasse für 120 Personen
- hochwertige Küchenausstattung, Kombidampfgarer, Backöfen, Induktionskochfelder, etc.
- Außenbestuhlung für bis zu 40 Personen

La Cocina Hannover

Aegidientorplatz, 30159 Hannover

- Kochinsel mit Arbeitsplätzen für bis zu 15 Personen
- Tafel mit Platz für bis zu 30 Personen
- Kapazität ohne Bestuhlung für bis zu 40 Personen
- hochwertige Küchenausstattung, Kombidampfgarer, Backöfen, Induktionskochfelder, etc.



Michel Blumenroth

Tolle Kochschule mit einem super Coaching!
Das Essen ist der Hammer, aber das Kochen selber ist das Highlight.
Hier lernt man nicht nur mit Spaß zu kochen, sondern auch frische
Zutaten wertzuschätzen. Jederzeit wieder! Vielen Dank für den tollen
Abend an Henning und sein Team!

Manuela Küthmann

Wir waren letzten Sonntag mit dem Team Edeka in eurer Kochschule.
Ein Riesiges Dankeschön an das gesamte Team. Das Ambiente und
die Atmosphäre war sensationell, mit Hilfe Henning und Katharina
war unser Essen wirklich eine Geschmacksexplosion? Mein Dank geht
auch an meine Chefin, die dieses Event ermöglichen konnte. Ich habe
mich sehr wohl im ganzen Team gefühlt. ;) Immer wieder gerne.

Britta Höpfner

Wir hatten heute einen wunderbaren Nachmittag im Kochkurs
bei Laura und Christoph. Die beiden schaffen eine herzlich-lockere
Atmosphäre, in der man sich sofort wohlfühlt. Das Ambiente
war einladend, die Stimmung entspannt und das Sushi einfach
hervorragend. Wir haben unglaublich viel gelernt. Es wurde
verständlich erklärt, geduldig gezeigt und mit viel Leidenschaft
vermittelt. Ein rundum tolles Erlebnis, das wir absolut weiterempfehlen
können!

Peter Holbinger

Wir kochten, kredenzt und speisten heute Abend im Rahmen
eines Firmenevents unter der sach- und fachkundigen Anleitung
des begabten Chefs Henning und der perfekten Abwicklung von
Laura im Etablissement Lacocina in der Königstraße. Der Meisterkoch
verstand es auch, kochimpotenten Mitarbeiter die entsprechenden
Fähigkeiten auf freundliche und zuvorkommende Art beizubringen.
Als Vorspeise wurde Feldsalat und köstliche Wachtelbrust kreiert,
die Hauptspeise war schmackhafter Hirschrücken; die köstliche
Creme Brulée rundete das Menü ab. Ein lukullischer Genuss, eine
Offenbarung geschmacklichen Genusses, der seinesgleichen sucht.
Gerne empfehlen wir diese Lokalität weiter, allen voran an den Guide
Michelin. Danke für diesen gelungenen Abend

**AUGENBLICKE
VOLLER GENUSS**







5,0

7.508 BEWERTUNGEN

STANDORT

HAMBURG

La Cocina Hamburg

Ludwig-Erhard-Straße37, 20459 Hamburg

- 2 Ebenen auf mehr als 400 qm Fläche
- Kochinseln mit Arbeitsplätzen für bis zu 60 Personen
- Tafel mit Platz für bis zu 90 Personen
- ohne Bestuhlung mit Platz für bis zu 200 Personen
- Terrasse mit Outdoor-Grillstationen
- hochwertige Küchenausstattung, kombidampfgarer, Backöfen, Induktionskochfelder etc.



Helena Scheffler

Super vegetarischer Kochkurs mit TomTom und Jorge auf einem Sonntag. Haben wertvolle Tipps für die Küche bekommen und wurden bestens unterhalten vom La-Cocina-Team. Beste Sauce Hollandaise. Gerne wieder!

Sarah Leleu

Wir hatten hier einen richtig schönen Abend! Leckerer Essen, frische Zutaten, gemütliche Atmosphäre. Service sehr freundlich und aufmerksam :) am Besten war die gute Laune von TomTom, der richtig gute Tipps hatte :)

Karina Jöhnck

Wir haben am „Be Wild“-Kochkurs in der La Cocina Kochschule teilgenommen – ein absolut großartiges Erlebnis! Schon die Vorbereitung und Organisation waren top: alles war perfekt vorbereitet, die Zutaten frisch und liebevoll zusammengestellt. Andreas hat den Kurs mit viel Leidenschaft, Humor und Fachwissen geleitet. Er hat sich für jede Frage Zeit genommen und uns wunderbar durch jeden Schritt begleitet. Jorge hat den Kurs besonders toll gemacht, da er sehr humorvoll und angenehm ist. Er war immer da, wenn du etwas gebraucht hast und hat eine tolle Ausstrahlung. Besonders schön fand ich, dass man nicht nur tolle Gerichte gekocht, sondern auch viel über die Produkte und Zubereitungstechniken gelernt hat. Auch der Service rundherum – vom Empfang über die Getränke bis hin zur gemütlichen Atmosphäre – war einfach klasse. Wir können den Kurs nur wärmstens empfehlen und freue mich schon auf das nächste Mal!

Marc Janke

Wir waren heute im Rahmen eines Firmenevents mit Kolleginnen und Kollegen beim Kochevent. Andreas und Julian haben es mit Unterstützung von Marisol und Natalia geschafft, dass wir mit rund 25 mehr oder weniger talentierten Leuten leckerstes Essen zubereitet haben. Es hat allen tatsächlich alles geschmeckt, alle hatten Spaß und wir waren ein großartiges Team. Wer den Teamgedanken stärken, die teaminterne Kommunikation intensivieren und am Ende lecker zusammen essen (und trinken - leckere Weine!) möchte, der sollte ins La Cocina kommen. Danke, Andreas. Für Euch sind wir aus Bremen nach Hamburg gekommen und unsere Erwartungen wurden mehr als übertroffen. Oder kurz: Sehr empfehlenswert! Danke für den tollen Abend.

**MIT LIEBE GEKOCHT.
MIT FREUDE GETEILT.**





LA COCINA

LA COCINA
APERTIVO | SPINACCHETTI
L'AVVENTURA | COCCINELLI
SOLISTICO
LA COCINA
KUNDE

LA COCINA



5,0

2.139 BEWERTUNGEN

STANDORT

BREMEN

La Cocina Bremen

Konsul-Smidt-Straße 8 J, 28217 Bremen

- . Kochinsel mit Arbeitsplätzen für bis zu 40 Personen
- . Tafel mit Platz für bis zu 36 Personen
- . Kapazität ohne Bestuhlung für bis zu 150 Personen
- . hochwertige Küchenausstattung, Kombidampfgarer, Backöfen, Induktionskochfelder etc.
- . Terrasse mit Outdoor-Grillstation



Christian E.

Die Kochschule La Cucina in Bremen ist einfach ein Traum für alle, die gutes Essen lieben!

Fabian und Silke schaffen eine Atmosphäre, in der man sich sofort willkommen und inspiriert fühlt. Mit viel Leidenschaft, Geduld und Humor führen sie durch den Kurs und zeigen dabei echte Kochkunst. Man merkt sofort, dass beide nicht nur Profis sind, sondern ihr Wissen mit Herz weitergeben.

Die Rezepte sind kreativ, alltagstauglich und trotzdem etwas ganz Besonderes. Besonders toll ist, dass man viel selbst ausprobieren darf – und immer wertvolle Tipps bekommt.

Die Zutaten sind frisch, hochwertig und perfekt aufeinander abgestimmt. Am Ende genießt man gemeinsam in gemütlicher Runde die köstlichen Ergebnisse – ein echtes Highlight!

Ich habe nicht nur etwas über das Kochen gelernt, sondern auch richtig Spaß gehabt.

La Cucina mit Fabian und Silke ist die beste Kochschule in Bremen – absolut empfehlenswert!

Sylvia Kilic

Vielen Dank an Fabian und Boyan für diesen tollen Abend.

Das Kochen hat super viel Spaß gemacht. Das Essen war lecker und das Ambiente war klasse. Wir haben uns rundum wohl gefühlt bei unserer Weihnachtsfeier.

Ganz vielen Dank, sagt das Team der LVM aus Oyten.

Antje Koppenstein

Wir hatten einen Thai Kitchen Kochkurs am Nachmittag bei La Cocina Kochschule Bremen und es war einfach großartig!

Fabian war ein fantastischer Kursleiter: super freundlich, total entspannt, sehr klar im Erklären und immer mit guten Tipps und Tricks aus der echten Thai-Küche. Man merkt einfach, dass er diese Küche liebt und wirklich versteht und das gibt direkt ein anderes Level an Geschmack und Verständnis.

Das Kochen in der Gruppe hat richtig Spaß gemacht, die Abläufe waren gut organisiert, die Zutaten frisch, die Rezepte richtig lecker und einfach nachkochbar. Es gab genau die richtige Mischung aus „selber machen“ und „gute Anleitung bekommen“.

Das war nicht einfach nur ein Kochkurs, das war ein richtig schöner gemeinsamer Nachmittag mit Genuss, Lachen, Lernen und richtig gutem Essen.

Absolute Empfehlung, wer Lust auf Thai Food hat und in Bremen etwas Besonderes erleben will: La Cocina Kochschule + Fabian = top!

**ERLEBNIS IN
JEDEM BILD**





LA COCINA
KOCHSCHULE



5,0

156 BEWERTUNGEN

STANDORT

WIEN

La Cocina Wien

Mariahilfer Straße 136, 1150 Wien

- 2 Standorte (Mariahilferstraße und Voralberger Allee 31)
- Kochinseln mit Arbeitsplätzen bis zu 100 Personen
- Tafel mit Platz für bis zu 200 Personen
- hochwertige Küchenausstattung, Kombidampfgarer, Backöfen, Induktionskochfelder etc.
- Lounge Bereich mit Platz für bis zu 400 Personen



Helmut Schwaiger

Klasse Veranstaltung. Vielen Dank an Chris und Radek für die tolle Bewirtung und den super Abend.

Scheyda Shafieian-Schneider

Wir waren heute mit Freundinnen dort und waren begeistert. Die Qualität der Speisen war hervorragend, man konnte wirklich einiges aus dem Kochkurs an Tipps und Tricks mitnehmen (und man bekommt nach dem Kurs eine Vielzahl an Rezepten zugeschickt). Die Räumlichkeiten sind sehr stilvoll und gleichzeitig gemütlich. Die Gruppengröße ist angenehm. Im Hinblick auf die Qualität der Speisen, die Tatsache, dass alle Getränke inkludiert sind & man echt 4.5-5 Stunden gemütliche & lustige Zeit mit tollem Essen verbringt, ist das Preis-Leistungs-Verhältnis unschlagbar. Wir werden definitiv wieder hingehen.

Nathalie Göbelhaider

Ich hatte meinem Vater zum Geburtstag einen Kochkurs von der Kochschule La Cocina in Wien geschenkt mit dem Thema „Fit für die Weihnachtsküche“ und was soll ich sagen, wir fühlen uns nun mehr als bereit unsere Familie zu Weihnachten zu bekochen! Perfekte Mischung aus Lerneffekt und Spaß. Super entspannte Umgebung, super entspanntes Küchenteam, wo es anders gar nicht ging, als sich rund um wohl zu fühlen! Das Essen war dann natürlich mega lecker und werden wir ziemlich genau so nachkochen - danke für die ganzen Tipps und Tricks!

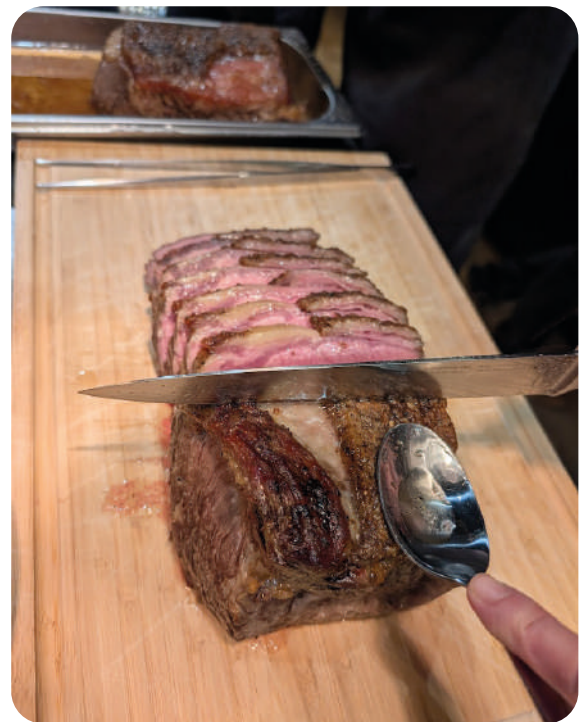
Und für uns ist klar, dies war nicht der letzte Kochkurs, den wir hier besucht haben - sind schon an der Planung des nächsten dran!

N K

Sehr empfehlenswerte Location um gemeinsam mit der Frau oder/und Freunden auf gehobenen Niveau unter der Anleitung von einem ehemaligen Haubenkoch (Chris) zu kochen.

WER ANSPRUCH HAT LANDET BEI UNS

ALLE ANDEREN IRGENDWO.



EIN NEUER ORT FÜR GENUSS ENTSTEHT

Unsere neue Kochschule nimmt gestalt an - mit viel liebe zum Detail
geplant für besondere Genussmomente.





5,0

326 BEWERTUNGEN

STANDORT

BERLIN

La Cocina Berlin

Koppenstraße 8, 10243 Berlin

- 3 Flächen auf mehr als 800 qm
- Kochinseln mit Arbeitsplätzen für bis zu 100 Personen
- Tafel mit Platz für bis zu 150 Personen
- ohne Bestuhlung mit Platz für bis zu 300 Personen
- hochwertige Küchenausstattung, Kombidampfgarer, Backöfen, Induktionskochfelder etc.



LEBENSMITTEL- ABFÄLLE

Die La Cocina bleibt auch weiterhin bestrebt, die Lebensmittelabfälle zu minimieren und die Verwendung nachhaltiger Verpackungsmaterialien zu maximieren. Durch die Zusammenarbeit mit Lieferanten, die auf ökologische Verpackungen setzen und die Förderung von Mehrwegverpackungen werden wir dazu beitragen, den Verpackungsmüll weiter zu reduzieren und die Umweltauswirkungen zu minimieren.





LA COCINA KOCHSCHULE

Hier entstehen Augenblicke, die man fühlt, nicht vergisst und gern weitererzählt.
Wir freuen uns darauf, genau diese Momente gemeinsam mit dir zu erleben: