

Kochwerkstatt-Lingen / Kochkurse

Buchen Sie einen Kochkurs und kochen Sie gemeinsam mit Culinary Expert Holger Laschet und seinem Team ein Gourmet-Menü in außergewöhnlichem Ambiente und an den hochwertigsten Miele-Geräten der neuesten Generation.

Nach einer kurzen Einführung und Einweisung in die Küche durch Holger Laschet geht es an den Herd und damit in den aktiven Teil des Abends.

Sie kochen in mehreren kleinen Gruppen ein Vier-Gänge-Menü und stehen dabei ständig unter der fachlichen Anleitung von Holger Laschet und seinem Team.

Lassen Sie sich von Aromen aus aller Welt und von Holgers brennender Leidenschaft für das Kochen verzaubern.

Anregungen, kreative Ideen und jede Menge Fachwissen gehören natürlich dazu. Freuen Sie sich auf einen unkomplizierten Abend voller Lebensfreude, Kochkunst und Genuss.

Häufige Fragen zum Thema Kochkurse

Die Dauer der Kochkurse beträgt 4 bis 4,5 Stunden, je nach Kurs. (Ausnahmen sind im Programm gekennzeichnet.)

Beginn ist um 18:00 Uhr, das **Ende** um 22:00 Uhr.

Getränke sind inklusive: Weine vom Weingut Metzger, Craftbiere von Maisel & Friends, Veltins und Grevensteiner, außerdem Mineralwasser, Softdrinks und Digestif.

Zur **Ausstattung** gehören die Kochkursunterlagen (Rezepte) und eine Schürze; beides ist inklusive.

Da wir zum Glück viele Reservierungen im Jahr verzeichnen dürfen & unsere qualitativ hochwertigen Events auf eine gewisse Organisation angewiesen sind nehmen wir ihre Reservierungen ausschließlich per E-Mail entgegen.

E-Mail: info@kochwerkstatt-lingen.de oder info@hola-catering.de

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Anfragen per WhatsApp, SMS, Facebook, Instagram usw. werden nicht berücksichtigt werden können, da hier kein Datenschutz garantiert werden kann.

Wichtige Informationen für Ihre Reservierung

1. Wunschtermin und Personenzahl bitte unbedingt angeben.
2. Selbstverständlich benötigen wir Ihren Namen und Ihre Adresse vollständig
3. Benötigen Sie einen Shuttle Service ? Das organisieren wir gern zu einem fairen Preis. Bitte buchen Sie diesen bitte gleich dazu.
4. Sie erhalten anschließend eine Rechnung mit einer Buchungsnummer.
5. Überweisen Sie den Rechnungsbetrag bitte innerhalb von 10 Tagen, andernfalls müssen wir Ihre Buchung leider stornieren.
6. Möchten Sie den Kurs verschenken, senden wir Ihnen gern Gutscheine per Post zu. Auch diese erhalten die erforderliche Buchungsnummer.
7. Möchten Sie einen Gutschein ohne Reservierung verschenken, senden wir Ihnen gern einen Gutschein mit Ihrem Wunschbetrag an Ihre angegebene Adresse. Die zugehörige Rechnung erhalten Sie per E-Mail.
- 8.

Shuttle-Service (9,00 € pro Person)

Zu jedem unserer Kochkurs-Termine steht auf Anfrage ein Shuttlebus/Taxi der Firma Twiehaus bereit. Es trifft 30 Minuten vor Kursbeginn am Lingener Hauptbahnhof ein und bringt Sie für einen Unkostenbeitrag von 9,00 € pro Person zu uns, die Rückfahrt ist inklusive. Im Anschluss fahren wir Sie selbstverständlich wieder dorthin zurück.

Stornierung

Bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 100 % des Teilnehmerbetrags.
Bis 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung erstatten wir 50 % des Teilnehmerbetrags.
Bei späteren Absagen erfolgt keine Erstattung.

Geburtstag/ Hochzeit/ Junggesellenabschied/ Firmen Team-Building

Sie möchten mit einer Gruppe von mindestens zwölf Personen Ihren eigenen Kochkurs außerhalb dieses Programms buchen? Kein Problem! Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin (mögliche Wochentage: Dienstag bis Sonntag), und wir senden Ihnen alle nötigen Informationen.

Unser Kochkurs-Programm 2026 / 1. Halbjahr (die Termine für die zweite Jahreshälfte folgen im April 2026)

Mittwoch, 07.01.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Soul Food – Orient

Die orientalische Küche ist eine Wundertüte der Gewürze, gepaart mit unglaublicher Frische und Wärme, die uns schwärmen lassen. Fisch, Fleisch, Kräuter und Gemüse stehen im Vordergrund. Besser kann man das Jahr 2026 kaum beginnen.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 08.01.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Soul Food – Orient

Die orientalische Küche ist eine Wundertüte der Gewürze, gepaart mit unglaublicher Frische und Wärme, die uns schwärmen lassen. Fisch, Fleisch, Kräuter und Gemüse stehen im Vordergrund. Besser kann man das Jahr 2026 kaum beginnen.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 14.01.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Heimatliebe

Wir kochen mit heimischen Zutaten, mit modernen und traditionellen Kochtechniken, und erschaffen dabei richtig leckere, neu interpretierte Klassiker. Es geht um Regionalität, Erinnerungen, vergessene und neue Geschmäcker. Lassen Sie sich überraschen!

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 15.01.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Heimatliebe

Wir kochen mit heimischen Zutaten, mit modernen und traditionellen Kochtechniken, und erschaffen dabei richtig leckere, neu interpretierte Klassiker. Es geht um Regionalität, Erinnerungen, vergessene und neue Geschmäcker. Lassen Sie sich überraschen!

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Dienstag, 27.01.2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

After Work Cooking

Schluss mit den faulen Ausreden in 2026! Frisch kochen muss nicht lange dauern. Holger zaubert mit Ihnen sechs frische und schnelle Gerichte, die sich flexibel abändern lassen, den Geldbeutel schonen und echte Feinschmecker begeistern.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Mittwoch, 28.01.2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

After Work Cooking

Schluss mit den faulen Ausreden in 2026! Frisch kochen muss nicht lange dauern. Holger zaubert mit Ihnen sechs frische und schnelle Gerichte, die sich flexibel abändern lassen, den Geldbeutel schonen und echte Feinschmecker begeistern.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Donnerstag, 29.01.2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

After Work Cooking

Schluss mit den faulen Ausreden in 2026! Frisch kochen muss nicht lange dauern. Holger zaubert mit Ihnen sechs frische und schnelle Gerichte, die sich flexibel abändern lassen, den Geldbeutel schonen und echte Feinschmecker begeistern.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Mittwoch, 04.02.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Winter-BBQ

Ein Riesenspaß für Grill- und Outdoorfans! Es wird gegrillt, im Dutch Oven gegart, gesmoked und gelacht. Holzkohlegrill, Gasgrill, Dutch Oven und Plancha bilden die Hardware. Fleisch, Fisch und Geflügel kommen mit winterlichen Aromen auf die Grills – und Sie sind die Hauptdarsteller.

BBQ-Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 05.02.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Winter-BBQ

Ein Riesenspaß für Grill- und Outdoorfans! Es wird gegrillt, im Dutch Oven gegart, gesmoked und gelacht. Holzkohlegrill, Gasgrill, Dutch Oven und Plancha bilden die Hardware. Fleisch, Fisch und Geflügel kommen mit winterlichen Aromen auf die Grills – und Sie sind die Hauptdarsteller.

BBQ-Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 18.02.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Winter-BBQ

Ein Riesenspaß für Grill- und Outdoorfans! Es wird gegrillt, im Dutch Oven gegart, gesmoked und gelacht. Holzkohlegrill, Gasgrill, Dutch Oven und Plancha bilden die Hardware. Fleisch, Fisch und Geflügel kommen mit winterlichen Aromen auf die Grills – und Sie sind die Hauptdarsteller.

BBQ-Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 19.02.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Winter-BBQ

Ein Riesenspaß für Grill- und Outdoorfans! Es wird gegrillt, im Dutch Oven gegart, gesmoked und gelacht. Holzkohlegrill, Gasgrill, Dutch Oven und Plancha bilden die Hardware. Fleisch, Fisch und Geflügel kommen mit winterlichen Aromen auf die Grills – und Sie sind die Hauptdarsteller.

BBQ-Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 25.02.2026, 18:00 bis 22:30 Uhr

Fisch & Meeresfrüchte

Winterkabeljau, Jakobsmuscheln, Hummer und Wolfsbarsch ... Beizen, Konfieren, Grillen und Sous-vide-Garen – neugierig geworden? Gourmetküche spielerisch einfach auf den Teller gebracht. Holger zeigt Ihnen, wie es in den Spitzenrestaurants gemacht wird.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Donnerstag, 26.02.2026, 18:00 bis 22:30 Uhr

Fisch & Meeresfrüchte

Winterkabeljau, Jakobsmuscheln, Hummer und Wolfsbarsch ... Beizen, Konfieren, Grillen und Sous-vide-Garen – neugierig geworden? Gourmetküche spielerisch einfach auf den Teller gebracht. Holger zeigt Ihnen, wie es in den Spitzenrestaurants gemacht wird.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Donnerstag, 05.03.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Barcelona

Die Küche Barcelonas und Kataloniens ist Basis der Tradition und zugleich Zukunft des Kochens. Lassen Sie sich verzaubern von außergewöhnlichen Tapas, neuen Kochtechniken und kreativen, frischen Gourmet-Gerichten.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 11.03.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

„Heroes“ – unser Steak-Special

Wir kochen Superfood für Steak-Liebhaber – regional und international, vom Land und aus dem Meer. Denn für Helden gibt es keine Grenzen. Thunfisch, Ibérico und US-Beef: sous-vide gegart, gegrillt oder nur von der Flamme geküsst. Lassen Sie sich überraschen.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Donnerstag, 12.03.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

„Heroes“ – unser Steak-Special

Wir kochen Superfood für Steak-Liebhaber – regional und international, vom Land und aus dem Meer. Denn für Helden gibt es keine Grenzen. Thunfisch, Ibérico und US-Beef: sous-vide gegart, gegrillt oder nur von der Flamme geküsst. Lassen Sie sich überraschen.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Freitag, 13.03.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

„Heroes“ – unser Steak-Special

Wir kochen Superfood für Steak-Liebhaber – regional und international, vom Land und aus dem Meer. Denn für Helden gibt es keine Grenzen. Thunfisch, Ibérico und US-Beef: sous-vide gegart, gegrillt oder nur von der Flamme geküsst. Lassen Sie sich überraschen.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Mittwoch, 18.03.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

La Dolce Vita

Eine kulinarische Reise durch Italien: Wir starten auf der Alm in Meran, backen uns nach Neapel, schlendern zum „Macellaio“ in Rom und beenden unsere Reise beim Sonnenuntergang mit süßer Blüten-Pasta in Sizilien.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 19.03.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

La Dolce Vita

Eine kulinarische Reise durch Italien: Wir starten auf der Alm in Meran, backen uns nach Neapel, schlendern zum „Macellaio“ in Rom und beenden unsere Reise beim Sonnenuntergang mit süßer Blüten-Pasta in Sizilien.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Freitag, 20.03.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

La Dolce Vita

Eine kulinarische Reise durch Italien: Wir starten auf der Alm in Meran, backen uns nach Neapel, schlendern zum „Macellaio“ in Rom und beenden unsere Reise beim Sonnenuntergang mit süßer Blüten-Pasta in Sizilien.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 08.04.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Local Food – Asia Style

Wenn sich asiatische Aromen und regionale Produkte vereinen, kommt es zu durchaus gewollten Geschmacksexplosionen. Unsere „Duisburger Forelle“ japanischer Art oder das Wagyu mit fermentierter Roter Bete werden auch Sie verzaubern.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 09.04.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Local Food – Asia Style

Wenn sich asiatische Aromen und regionale Produkte vereinen, kommt es zu durchaus gewollten Geschmacksexplosionen. Unsere „Duisburger Forelle“ japanischer Art oder das Wagyu mit fermentierter Roter Bete werden auch Sie verzaubern.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 22.04.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Spargel neu erleben

Die Spargelzeit beginnt, und wir bringen Sie auf neuen Kurs. Wir garen im Ofen, dämpfen, grillen und bedienen uns an verschiedenen Länderküchen – es wird alles, nur nicht klassisch. Verlieben Sie sich neu in das „königliche Gemüse“ und plündern Sie anschließend die Marktstände in dieser herrlichen Frühlingszeit der Aromen.

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 23.04.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Spargel neu erleben

Die Spargelzeit beginnt, und wir bringen Sie auf neuen Kurs. Wir garen im Ofen, dämpfen, grillen und bedienen uns an verschiedenen Länderküchen – es wird alles, nur nicht klassisch. Verlieben Sie sich neu in das „königliche Gemüse“ und plündern Sie anschließend die Marktstände in dieser herrlichen Frühlingszeit der Aromen.

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 29.04.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Spargel neu erleben

Die Spargelzeit beginnt, und wir bringen Sie auf neuen Kurs. Wir garen im Ofen, dämpfen, grillen und bedienen uns an verschiedenen Länderküchen – es wird alles, nur nicht klassisch. Verlieben Sie sich neu in das „königliche Gemüse“ und plündern Sie anschließend die Marktstände in dieser herrlichen Frühlingszeit der Aromen.

Kochkurs mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Dienstag, 19.05.2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

After Work Cooking – Summertime

Fast Food für Gourmets – und dann auch noch gesund! Holger zaubert mit Ihnen sechs leichte, schnelle und sommerliche Gerichte, die sich flexibel abändern lassen, den Geldbeutel schonen und echte Feinschmecker begeistern.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Mittwoch, 20.05.2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

After Work Cooking – Summertime

Fast Food für Gourmets – und dann auch noch gesund! Holger zaubert mit Ihnen sechs leichte, schnelle und sommerliche Gerichte, die sich flexibel abändern lassen, den Geldbeutel schonen und echte Feinschmecker begeistern.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Donnerstag, 21.05.2026, 18:00 bis 21:00 Uhr

After Work Cooking – Summertime

Fast Food für Gourmets – und dann auch noch gesund! Holger zaubert mit Ihnen sechs leichte, schnelle und sommerliche Gerichte, die sich flexibel abändern lassen, den Geldbeutel schonen und echte Feinschmecker begeistern.

Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 99,00 € pro Person

Dieser Kurs hat eine verkürzte Dauer von 3 Stunden.

Mittwoch, 27.05.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

BBQ de Luxe

Wenn Seeteufel, US-Beef, Wagyu und Krustentiere auf den Grill kommen, sollte man vorbereitet sein. Wir zeigen Ihnen, wie Gourmet-Outdoor-Cooking funktioniert und warum manchmal schon ein Stück glühende Kohle reicht, um ein Gericht zu perfektionieren.

Gourmet-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 140,00 € pro Person

Mittwoch, 10.06.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Fire Eaters 2026

Seit Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight der Saison. Egal ob Anfänger oder Nerd – hier kann jeder etwas mitnehmen. Wir bespielen so ziemlich alle gängigen Grillgeräte (Gas, Holzkohle, Elektro), räuchern, smoken, grillen direkt und indirekt. Lernen Sie etwas über Menüfolgen beim Grillen, warum das richtige Zeitmanagement so wichtig ist und warum man einen Minion-Ring nicht essen kann.

BBQ-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 11.06.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Fire Eaters 2026

Seit Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight der Saison. Egal ob Anfänger oder Nerd – hier kann jeder etwas mitnehmen. Wir bespielen so ziemlich alle gängigen Grillgeräte (Gas, Holzkohle, Elektro), räuchern, smoken, grillen direkt und indirekt. Lernen Sie etwas über Menüfolgen beim Grillen, warum das richtige Zeitmanagement so wichtig ist und warum man einen Minion-Ring nicht essen kann.

BBQ-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Mittwoch, 17.06.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Fire Eaters 2026

Seit Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight der Saison. Egal ob Anfänger oder Nerd – hier kann jeder etwas mitnehmen. Wir bespielen so ziemlich alle gängigen Grillgeräte (Gas, Holzkohle, Elektro), räuchern, smoken, grillen direkt und indirekt. Lernen Sie etwas über Menüfolgen beim Grillen, warum das richtige Zeitmanagement so wichtig ist und warum man einen Minion-Ring nicht essen kann.

BBQ-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Donnerstag, 18.06.2026, 18:00 bis 22:00 Uhr

Fire Eaters 2026

Seit Jahren ist unser Sommer-Grillkurs ein Highlight der Saison. Egal ob Anfänger oder Nerd – hier kann jeder etwas mitnehmen. Wir bespielen so ziemlich alle gängigen Grillgeräte (Gas, Holzkohle, Elektro), räuchern, smoken, grillen direkt und indirekt. Lernen Sie etwas über Menüfolgen beim Grillen, warum das richtige Zeitmanagement so wichtig ist und warum man einen Minion-Ring nicht essen kann.

BBQ-Menü mit mehreren Gängen. Essen, Getränke, Kochschürze und Rezepte inklusive.

Preis: 125,00 € pro Person

Geburtstag/ Hochzeit/ Junggesellenabschied/ Firmen Team-Building

Sie möchten mit einer Gruppe von mindestens zwölf Personen Ihren eigenen Kochkurs außerhalb dieses Programms buchen? Kein Problem! Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin (mögliche Wochentage: Dienstag bis Sonntag), und wir senden Ihnen alle nötigen Informationen.