

PRESSEMITTEILUNG

Suppe geht immer! Die bunte Suppenvielfalt der *Hofküche* schmeckt wie hausgemacht.

- Das Hamburger Familienunternehmen *Hofküche* erweitert sein Sortiment an hausgemachten Suppen
- Neue *Fräulein D* Linie präsentiert sich bio und vegetarisch/vegan
- Ehrliche, handgemachte und sättigende Gerichte – einfach erhältlich im Onlineshop

Hamburg, den 15. November 2022 – Suppen sollen schmecken und satt machen. Diese Ziele verfolgen Bernd und Anna Drust mit ihrem Familienunternehmen, der *Hofküche*. In Hamburg stellen sie mit viel Leidenschaft fürs Essen und Innovation hausgemachte Suppen wie selbstgemacht, aber in großen Töpfen, her. Dabei steht besonders die Unkompliziertheit von Suppen als Mahlzeit im Fokus. Eine Suppe ist schnell zubereitet, aber dennoch gesund und nahrhaft.

Der komplette Weg vom frischen Gemüse zur verarbeiteten Suppe, findet in der lokalen Manufaktur in Hamburg statt. Von der Planung des Sortiments, über die Herstellung und Verpackung bis zur Distribution der Speisen. Ganz traditionell wird hier noch in großen Töpfen gekocht ganz nach dem Motto „Handgemacht von uns für dich“. Jede Suppe wird sogar per Hand an einer Abfüllmaschine portioniert und anschließend an die Supermärkte ausgeliefert oder im [Onlineshop](#) bereitgestellt. Das Beste? Per Klick kann man sich die leckeren Speisen ganz einfach nach Hause liefern lassen.

„Wir sind der Überzeugung, dass es uns schmecken muss, damit es auch die Kund:innen überzeugt und daher legen wir besonders viel Wert auf den Geschmack und natürlich die traditionelle Zubereitung. Von unserem Herd direkt auf die Tische unserer Kund:innen.“

- Anna Drust -



Handgemachte, cremige Kartoffelcremesuppe für leckeren Genuss.

Frische Zutaten und Suppen mit Geschichte

Die Zutaten der Suppen sind bewusst ausgewählt. Es werden echte, frische und qualitativ hochwertige Produkte verwendet, somit ist der Geschmack aller Produkte stets intensiv und unverfälscht. Auch bei der Verpackung setzt die *Hofküche* auf Verantwortung und Nachhaltigkeit. Alle Speisen die online vertrieben werden, werden in Gläser abgefüllt.

Das Herz des Familienbetriebs sind langjährige Mitarbeiter:innen, die mit viel Herzblut und Handarbeit zusammen an neuen Rezepturen und Produkten arbeiten. Vor allem bei der neuen Marke *Fräulein D* werden die Mitarbeiter:innen daher in den Fokus gerückt. So sind beispielsweise Tim Karotte, Fred Kartoffel, und Anna Tomate inspiriert von den Menschen, die den guten Geschmack ins Glas bringen. Authentisch sind in der *Hofküche* eben nicht nur die Zutaten. Übrigens: Alle *Fräulein D* Suppen sind bio und aus rein vegetarisch oder veganen Zutaten hergestellt.



Die leckeren Bio Suppen *Fräulein D*.

Genuss zu jeder Jahreszeit

„Suppen essen wir am liebsten morgens, mittags und abends und manchmal auch nachts. Dabei ist Abwechslung der Schlüssel zum Glück“, findet Anna Drust. Daher gibt es bei der *Hofküche* das ganze Jahr über eine große Auswahl an leckeren Suppen, Curry's, Eintöpfen und Aufstrichen, die man sowohl einzeln, als auch im Set bestellen kann. Dabei steht der Genuss immer an erster Stelle. Wer mal in Hamburg ist, sollte sich auch die regelmäßig stattfindenden Werksverkäufe nicht entgehen lassen. Hier gibt es immer leckere Besonderheiten und einen Schnack mit dem *Hofküche*-Team.

Schließlich ganz im hamburgischen Sinne: Jetzt mal Butter bei die Fische! Appetit auf die hausgemachten Suppen aus dem Norden Deutschlands bekommen? Dann überzeug dich selbst!

Bildmaterial zum Download gibt es [hier](#).

ÜBER UNS

Die *Hofküche* ist ein Familienunternehmen aus Hamburg mit Bernd Drust und seiner Tochter Anna Drust als Kopf. Eine schöne Mischung aus Kreativität, Leidenschaft für Essen, Innovation und den Mut auch mal neue Wege zu gehen, zeichnen den Suppenbetrieb aus. Dabei setzen sie auf guten Geschmack, natürlich ohne Verwendung von Zusatz- und Konservierungsstoffen. Es soll schmecken und Suppenfreunden den Alltag erleichtern ohne auf gutes Essen zu verzichten. Das *Hofküche*-Team besteht aus langjährigen und eingespielten Mitarbeiter:innen und ist entscheidend an der Entwicklung der Produkte beteiligt. Die Suppenproduktion zeichnet sich vor allem durch Leidenschaft, Herzblut und viel Handarbeit aus. Jeder Becher wird per Hand abgefüllt und darf danach seine Reise in die Supermarktgale und auf die heimischen Esstische antreten.

Handgemacht von uns für dich. *Hofküche*

Weitere Informationen zur *Hofküche* GmbH sind auf der Webseite <https://www.hofkueche.de/> oder im Onlineshop <https://shop.hofkueche.de/shop/> zu finden.

PR Agentur

Weber Shandwick

Karlstraße 68

80335 München

Tel.: +49 (0)89 380179 0

hofkueche@webershandwick.com