

08.10.2012 - 10:20 Uhr

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten präsentiert erstes "Käpt'n Knopf Kochbuch" mit maritimen Kinderrezepten von Stefan Marquard

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -
- Zusammenarbeit mit Fernsehkoch Stefan Marquard
- 35 maritime Kinderrezepte
- Infokästen zu Gerichten und zum Thema "Schiffsreisen"

Käpt'n Knopf, das Familienmaskottchen von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten, bringt sein erstes Kochbuch "Auf die Töpfe, Leinen los" heraus und hat sich dafür prominente Unterstützung geholt: Stefan Marquard, bekannter TV-Koch hat 35 maritime Kinderrezepte entwickelt, die nicht nur gesund und lecker, sondern auch "kinderleicht" zuzubereiten sind. Vorgestellt wird das Buch auf der Frankfurter Buchmesse am 10. Oktober, auf der sich Hapag-Lloyd Kreuzfahrten mit einem eigenen Stand in der neuen Travel Gallery präsentiert.

Neben den Rezepten wie "Mettungsring", "Palmenschnitzel" oder "Palsteak" können kleine Schiffsköche in dem reich bebilderten Kochbuch auch interessante Fakten rund um Schiffsreisen und zu den unterschiedlichen Gerichten lernen. So erklärt Käpt'n Knopf passend zur "Kompass-Pizza" beispielsweise wie ein Kompass funktioniert und Käpt'n Koch alias Stefan Marquard erzählt, woher die Pizza ursprünglich kommt. Zudem sorgen witzige Bastelideen und Schablonen zum Ausschneiden dafür, dass beim Kochen nie Langeweile aufkommt.

Auf der Frankfurter Buchmesse wird das Buch am 10. Oktober erstmals präsentiert. Das "Käpt'n Knopf Kochbuch" für 14,90 Euro unter www.kaeptknopf.de und bei www.amazon.de erhältlich sowie in allen deutschen Steiff Galerien und im Steiff Museum. Startauflage: 5.000 Stück.

Informationen zu Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unter www.hlkf.de - Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter www.hlkf.de/presse - PASSAGEN.tv unter www.hlkf.de/passagentv

Kontakt:

Negar Etminan
Leiterin Unternehmenskommunikation
Hapag-Lloyd Kreuzfahrten
Tel: +49 (0)40 3001-4629
E-Mail: presse@hlkf.de

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100726161> abgerufen werden.